Basel, den 6. Februar 1943 - 43. Jahrgang - Nr. 6

Schweiz. Konsum-Verein

Organ des Verbandes schweiz. Konsumvereine (V. S. K.), Basel

Erscheint wöchentlich - Redaktion: Dr. W. Ruf

Verantwortlich für Druck und Herausgabe: Verband schweiz. Konsumvereine (V. S. K.)

Ziele der Patenschaft Co-op beginnen sich zu verwirklichen

Not beheben — die Existenz verbessern — das Einkommen vermehren — neuen Lebensmut wecken — das ist das Ziel der Patenschaft Co-op in den von ihr betreuten Berggemeinden. Die Hilfe, die die Patenschaft Co-op bringt, ist kein gönnerhaftes Schenken, kein unbeschränktes Dahingeben von Mitteln — die vielleicht eine Notlage momentan überbrücken und erleichtern könnten, aber auf die Dauer doch keine endgültige Befreiung von den Ursachen der Bedrängnis bringen würden Denn — das zeigt schon die Erfahrung mehrerer Monate — materielle Not ist nicht überall nur materiell bedingt. Materielle Besserstellung allein würde da nichts nützen, unter Umständen sogar die Verhältnisse noch verschlimmern. Deshalb ist die Grundhaltung der Patenschaft Co-op, den Geist der Selbsthilfe zu fördern, von Anfang an richtig gewesen. Materielle Hilfe — jawohl, jedoch nicht ohne das Bestreben, die Betreuten zu überzeugter, freudiger Mitarbeit zu gewinnen. Ausgangspunkt der Hilfe kann deshalb nicht die laut und allzu grosszügig aufgezogene «Aktion» sein, sondern nur die Schritt für Schritt-Realisierung des ganzen Hilfsplanes, dessen Ziel jedoch weitgesteckt sein kann. Wer an die Patenschaftsarbeit herantritt, muss viel Geduld und Liebe zur Sache mitbringen. Nur so wird er merken, wo er in erster Linie anzupacken hat. Vor allem wird er sich dann nicht entmutigen lassen durch irgendwelche Enttäuschungen, die er auch bei noch so gut gemeinter Fürsorge u. U. auf sich zu nehmen hat.

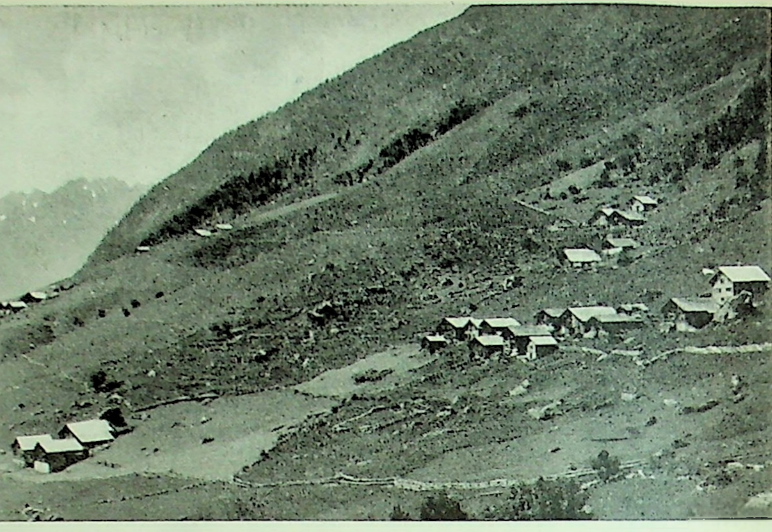
Das Vertrauen muss auch hier erworben werden. Der Helfer muss zuerst beweisen, dass es ihm wahrhaft ernst ist. Doch wenn der Eingang zu den Herzen einmal gefunden und offen ist, dann tut sich eine Bereitschaft zur Mitarbeit auf, die alles weitere Vorgehen bedeutend erleichtert.

Was die Patenschaftsarbeit organisatorisch erschwert, jedoch wieder besonders interessant macht, ist die ausserordentliche Verschiedenheit der Mentalität. Am einen Ort hat die Tal- und Stadtluft mehr Initiative und Fortschrittswillen hinauf in die frühere Abgeschiedenheit geweht, am andern fördern drückende Schuldenlast und das Streben nach leichterem Verdienst ein gewisses Sichgehenlassen und Sichbescheiden mit den nun einmal so gewordenen Verhältnissen und hemmen so die erwünschte Aktivität. Doch nirgends ist die Lage hoffnungslos. Überall gibt es Ansätze zu einem neuen Aufstieg. Es braucht nur des Verständnisses von Menschen, die aus echter Verbundenheit und freundschaftlichem Helferwillen die Bedrängnis lindern wollen, Mut zusprechen und ermuntern und praktisch mit Hand anlegen.

In diesem Sinne sah die Patenschaft Co-op eine ihrer wichtigsten Aufgaben — in der Beschaffung von Heimarbeit. Ein glücklicher Umstand bewirkte, dass sie schon diesen Winter solche bereitstellen konnte. Es handelt sich um die Anfertigung von Pflanzenanzuchttöpfchen aus Maisblättern, die vor allem bei den Gärtnern und auch bei vielen Einzelpersonen für ihre Kulturen willkommene Aufnahme finden. Wohl alle unsere Leser kennen die Ton- und Kartontöpfchen, die die Gärtner zur Anzucht der jungen Tomatenpflanzen verwenden. Jedoch nicht nur Tomaten, auch Blumen, Kartoffeln, Setzlinge aller Art können mit Hilfe solcher Töpfchen im Keller und Treibhaus zu einer Zeit, in der im Freien noch Frostgefahr besteht, gesät, vorgekeimt und gepflanzt werden, wodurch die Ernte um einige Wochen vorgeschoben werden kann, eine vor allem bei Sommergemüse sehr willkommene Errungenschaft. Die aus Maisblättern hergestellten Pflanzenanzuchttöpfchen haben die gleiche Funktion wie diejenigen aus Ton und Karton, sollen jedoch eine Reihe Vorteile in bezug auf die bessere Entwicklung der Wurzeln der jungen Pflanzen und — gegenüber dem Karton! — die Erhaltung der guten Bodenbeschaffenheit haben. Der Entscheid, ob die Pflanzenanzuchtöpfchen aus Maisblättern den Erwartungen entsprechen, wird im April bei einer grösseren Anzahl Gärtner, die in der Zwischenzeit die notwendige Prüfung vornehmen, festgestellt sein. Vorerst arbeiten in Innerferrera und Ausserferrera, wie auch in Bristen und Golzern, die alle von der Patenschaft Co-op betreut werden, eine respektable Anzahl von Frauen und Mädchen an der Herstellung dieser Pflanzenanzuchttöpfchen. Es war nicht leicht, noch im November das wünschbare Quantum Maisblätter erhältlich zu machen. Doch erhielten wir immerhin soviel, dass die betreffenden Personen mit Hilfe ihrer Nähmaschinen und der ihnen von der Patenschaft Co-op zur Verfügung gestellten Heftapparate eine grosse Anzahl Töpfchen herstellen können. So wird bis zum März manch willkommener Batzen zusätzlich in Haushaltungen wandern.



Bristen.

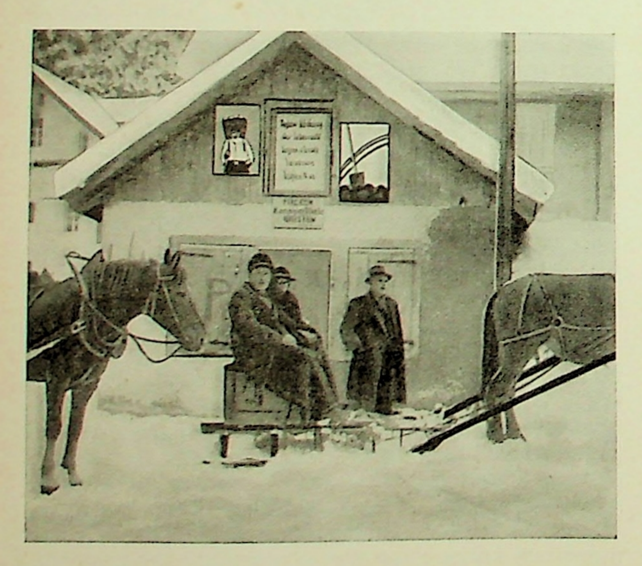


Golzern.

in denen man auch um den geringsten Zuschuss ausserordentlich froh und dankbar ist.

Für die Einführung der Heimarbeit hatte die Patenschaft allerhand Mühe. Es galt für sie, in jeder Gemeinde Einführungskurse durchzuführen, denen als Vertreter der Patenschaft Co-op jeweils Herr Prüsse, Angestellter des V. S. K., beiwohnte. Es fehlte auch nicht an Anfangsschwierigkeiten, die jedoch dank ständiger Verbesserungen des Arbeitsverlaufes und der Materialbehandlung überwunden wurden, sodass heute bei einer Anzahl Mitarbeiterinnen ein erfreulich speditives Arbeiten festgestellt werden kann, das sich naturgemäss in entsprechenden Geldleistungen auswirkt. Sollte sich der Topf bewähren, so wird sich diese Heimarbeit zu einem wesentlichen neuen Verdienstzweig in sämtlichen Patenschaftsgemeinden auswirken können.

Die Patenschaft Co-op ging jedoch in ihren Bestrebungen noch weiter und versuchte auch auf dem



Auf der Fahrt nach Bristen und Golzern zu einem Einführungskurs für Pflanzenanzuchttöpfe. Von links nach rechts: Herr Gemeindepräsident Gnos, Frau Rosenberger, Kursleiterin, Herr Stöckli, Präsident des Allg. Konsumvereins Erstfeld und Urner Oberland und Mitglied der Verwaltung der Patenschaft Co-op.

Gebiete der Verbesserung der Ernährung und damit auch des landwirtschaftlichen Anbaues Ansporn und Beispiel zu geben. So fanden in Ausser- und Innerferrera unter begeisterter Teilnahme der Frauen Gemüse-Kochkurse statt. Frau Lippuner-Hermann, Arbeitslehrerin in der Churer Frauenarbeitsschule, war da kluge und geschickte Lehrmeisterin. Vom Angebot der Patenschaft Co-op, Gemüse zum halben Preise zu liefern, wurde seitens der betreffenden Familien reger Gebrauch gemacht. Rund 1000 kg Gemüse wurden seitens der S. G. G. nach Ausser- und Innerferrera geschickt. Freude am Gemüseessen weckt — das ist die Hoffnung der Patenschaft Co-op und der Zweck ihrer Aktion — Lust zum Gemüseanbau, worüber im kommenden Frühling eine weitere Instruktion erfolgen soll.

So gilt es, in langsamer, von der Freude zum Mitmachen getragener Arbeit die Grundlage zu einer dauernden Verbesserung der Verhältnisse zu schaffen In der gleichen Richtung gehen die Holzbearbeitungskurse, die in Verbindung mit dem Schweizer Heimatwerk durchgeführt werden und u. a. eine gewisse Handfertigkeit vermitteln sollen, um in einigen Jahren weitere Zweige der Heimarbeit einführen zu können. Vorerst erhalten die Bergler Anleitung in der selbständigen Ausführung von Reparaturen an ihren landwirtschaftlichen Geräten, an ihren Häusern — wie manchem von diesen täte es gut, wenn der Besitzer sich ihrer mit mehr Sachkenntnis annehmen könnte. Gewisse organisatorische Vorbereitungen zur Aufnahme dieser Kurse sind bereits getroffen, so dass zu hoffen ist, dass wenigstens ein Kurs noch diesen Winter durchgeführt werden kann. Allein aus Bristen und Golzern haben sich rd. 30 Männer für einen Schreiner- und Küblerkurs angemeldet — gewiss ein ermutigendes Zeichen für freudige Bereitschaft zur Mitarbeit und Selbsthilfe. In Ausserferrera offenbart sich Interesse für einen Spinn- und Webkurs, wobei wiederum das Heimatwerk seine wertvollen Dienste zur Verfügung stellt.

So beginnt sich allerort neues Leben zu regen, frische Initiative zu entwickeln. Die bedrängten Bergler erfassen immer mehr, dass es manche Mög-



Teilnehmerinnen aus Ausser- u. Innerferrera am Kurs f. Pflanzenanzuchttöpfe.



Alt und jung hat sich in Ausserferrera zur interessierten Teilnahme am Kochkurs eingefunden.



Auch in Innerferrera, das eine kleinere Bevölkerung aufweist, folgten die lerneifrigen Frauen mit grossem Interesse der Einladung der Patenschaft Co-op.

lichkeiten zur Erlangung einer befriedigenden Existenz gibt, sie gewinnen Vertrauen zu den ihrer Weiterbildung dienenden Veranstaltungen. Der in Ausser- und Innerferrera durchgeführte Kochkurs war der erste seit Menschengedenken durchgeführte Vortrag irgendwelcher Art in beiden Dörfern! Die Kraft der genossenschaftlichen Selbsthilfe erhält von neuem Gelegenheit, sich in misslichen Verhältnissen zu bewähren. Die Patenschaft Co-op wird ihre Tätigkeit auf weitere Gemeinden noch ausdehnen. Das Wallis und der Tessin werden wohl als nächste mit ihrer Hilfe bedacht werden. So wird mit der Zeit jenes Vertrauen, das nicht in schönen Worten, sondern in echter, wohlwollender Gemeinschaftsarbeit ruht, geschaffen und gefestigt und ein sehr wichtiger Beitrag zur Lösung eines Sozialproblems geleistet, das in den eidgenössischen Ratssälen und bei so vielen kantonalen und auch eidgenössischen Organisationen und Behörden immer wieder besorgt zur Diskusion steht. Die Konsumgenossenschaften und weitere der Patenschaft Co-op angeschlossene Organisationen und Einzelmitglieder dürfen sich bewusst sein, dass ihre Patenschaftsaktion ein Dienst am ganzen Lande ist. r.

Der Ausbau der Genossenschaftlichen Volksblätter

Der Einladung zur Teilnahme an der Diskussion über den Ausbau der Genossenschaftlichen Volksblätter auf Grund der Ausführungen von Herrn Dr. Faucherre, Vorsteher des V. S. K.-Departementes Presse, Propaganda, Rechtswesen in Nr. 49, 50 und 51 des «Schweiz. Konsum-Verein» sind bis jetzt in verdankenswerter Weise eine Reihe Genossenschafter gefolgt. Sie befassen sich mit verschiedenen mit der Neugestaltung der genossenschaftlichen Volkspresse zusammenhängenden Fragen. Die Bekanntgabe der folgenden Ausführungen bedeutet jedoch noch keinen Abschluss der Diskussion. Im Gegenteil, es ist zu hoffen, dass durch die offene, manche nützliche Anregung vermittelnde Stellungnahme unserer Mitarbeiter ein neuer Ansporn zur aktiven Teilnahme an der Lösung eines für die Genossenschaftsbewegung sehr wichtigen Problems ausgeht. Die Red.

Neues Druckereigebäude — Drucktechnik — Lokalseiten

Zum Ausbau der Genossenschaftlichen Volksblätter hat Herr Dr. H. Faucherre, Vorsteher des Departements Presse und Propaganda des V.S.K., in den Nummern 49, 50 und 51 des «Schweiz. Konsum-Verein» sehr beachtenswerte Vorschläge veröffentlicht, die einer ernsthaften Aussprache in der genossenschaftlichen Presse sowohl als in den Sitzungen der Genossenschaftsbehörden und Kreiskonferenzen wohl wert sind. Da die Diskussion nun freigegeben ist, gestatte ich mir als Berufsmann des Buchdruckergewerbes (Maschinensetzer), zum ganzen Fragenkomplex einige Bemerkungen zu machen. Es würde mich zudem angenehm berühren, wenn nicht nur meine zahlreichen Berufsangehörigen, die in den verschiedenen Genossenschaftsbehörden sitzen, sondern auch viele weitere Genossenschafter dadurch angespornt würden, ihrer Ansicht ebenfalls Ausdruck zu geben.

Es ist sehr zu begrüssen, dass die Verbandsdirektion dazu gekommen ist, dem Verwaltungsrat des V. S. K. Vorschläge zum Ausbau der Genossenschaftlichen Volksblätter zu unterbreiten. Dass diese Frage aber nicht endgültig gelöst werden kann ohne Erstellung eines neuen Druckereigebäudes mit den modernsten Einrichtungen ist mir vollkommen klar. Als ich vor etlichen Jahren die Studienzirkel-Leiterkurse im Freidorf besuchte, benützte ich mehr als einmal die Gelegenheit, der Verbandsdruckerei einen Besuch abzustatten. Und ich muss hier, wie auch dazumal im Vorbereitungskurs, offen gestehen, dass ich in bezug auf Lokalitäten und Rotationsmaschinen sehr enttäuscht war. Beim ersten Eindruck wurde mir gewahr, dass für die Druckereiliegenschaft mehrere aneinandergebaute Wohnhäuser angekauft worden sind, die einen rationellen Betrieb verunmöglichen. Diese Eindrücke müssen auch den Laien davon überzeugen, dass hier etwas Ganzes geschaffen werden muss, wenn Satz und Druck der Genossenschaftlichen Volksblätter rationell und speditiv hergestellt werden sollen. Leider ist der heutige Zeitpunkt nicht dazu geeignet, das grosse Vorhaben sofort zu verwirklichen. Denn nebst den stark gesteigerten Preisen im Baugewerbe und in der Buchdruckmaschinen-Industrie sind einzelne Maschinen und deren Zubehör überhaupt fast nicht erhältlich. Um so begrüssenswerter ist es, dass die Verbands-

direktion beabsichtigt, in einem Sofortprogramm dem Ausbau der Genossenschaftsblätter dennoch näherzutreten.

Die Entscheidung über die Drucktechnik dürfte nicht so leicht sein. Jedes der drei Verfahren hat seine Vorteile. Mir scheint aber, dass je nach Art der Aufträge die Wahl des Druckverfahrens am besten durch die zuständigen Organe der Verbandsdruckerei getroffen würde. Meines Erachtens dürfte der Rotationsbuchdruck für die Genossenschaftlichen Volksblätter genügen. Anders verhält es sich, wenn beabsichtigt ist, in vermehrtem Masse Broschüren und Prospekte herauszugeben, die bisher von Tiefdruck-Firmen hergestellt wurden. In diesem Falle würde es sich wahrscheinlich lohnen, die Kombination Buchdruck-Tiefdruck näher zu prüfen. Sympatisch stehe ich sodann dem Problem gegenüber, in Verbindung mit der Errichtung einer Offset-Druckanlage eine Kartonnagefabrik ins Auge zu fassen. Dies wäre auch im Hinblick auf die Förderung der Eigenproduktion nur zu begrüssen.

Die Frage, ob ein Ausbau der Genossenschaftlichen Volksblätter erwünscht sei, kann selbstverständlich nur mit einem bestimmten Ja beantwortet werden. Dagegen möchte ich — im Gegensatz zur Verbandsdirektion — die wöchentliche achtseitige Ausgabe proponieren. Eine achtseitige Nummer einer Zeitung präsentiert sich viel besser als eine vierseitige; zudem käme diese Ausgabeweise die Verbandsvereine um 50 Rappen billiger zu stehen pro Mitglied als die zweimal vierseitige Nummer.

Die bisherige ununterbrochene Druckweise der Genossenschaftlichen Volksblätter — durch Auswechslung der hundertfachen Lokalseiten bedingt — sollte unter allen Umständen verkürzt werden. Und wenn Herr Dr. Faucherre vorschlägt, es sollten an Stelle der wöchentlich bis zu 250 auszuwechselnden Lokalseiten deren nur zirka 100 benötigt werden, so möchte ich ihm vollkommen beipflichten. Ich teile ebenfalls seinen Standpunkt, dass dies ohne Schaden für die einzelne Genossenschaft geschehen könnte. Im grossen Ganzen sind die Inserate dieser Lokalseiten viel zu gross und zu splendid gesetzt, so dass es wirklich sehr oft geradezu schade ist für den beanspruchten Raum, der anderseits im Textteil immer zu knapp bemessen ist. Die Erfahrung zeigt überdies, dass die Mitglieder den Inseraten in den Genossenschaftlichen Volksblättern viel zu wenig Beachtung schenken. Dadurch werden die Vereinsverwaltungen veranlasst, gewisse Artikel oder besondere Mitteilungen in den Tageszeitungen zu publizieren. An Hand eines abschreckenden Beispiels hat Herr Dr. Faucherre aufgezeigt, wie manchmal der teure Raum der Volksblätter geradezu «vergeudet» wird. Ähnliche Feststellungen können mehr oder weniger überall gemacht werden. Ohne propagandistischen Verlust für die einzelne Genossenschaft sollte es möglich sein, dass sich benachbarte Verbandsgenossenschaften zusammenfinden, um gemeinsam zu inserieren. Nebstdem sollte aber auch darauf Bedacht genommen werden, dass bei einem bezirks- oder landesgegendweisen Zusammenschluss mindestens 10,000 bis 15,000 Exemplare mit gleichem Lokalseitentext gedruckt werden können. Nur auf diese Weise wird es möglich gemacht, die Druckzeit der ganzen Auflage stark zu reduzieren. Je mehr die Druckzeit verkürzt werden kann, desto aktueller werden die Genossenschaftlichen Volksblätter die Presse verlassen und zum Versand an die Mitglieder gelangen.

Wenn Herr Dr. Faucherre erwähnt, dass der Ausbau der Volksblätter von 4 auf 8 Seiten bedeutende Mehrkosten verursachte, so pflichte ich ihm bei bis auf die Satzkosten. Denn bei einer zukünftigen Beschränkung der Lokalseiten von bisher 220 auf 100 pro Nummer dürfte die Herstellung des Satzes keineswegs höher zu stehen kommen als bis anhin.

Es liegt nunmehr an den Verbandsgenossenschaften, den Vorschlägen der Direktion des V. S. K. die nötige Aufmerksamkeit zu schenken. Die sich bietende Gelegenheit muss benützt werden, wenn in Sachen Volksblätter etwas Erspriessliches und für die grosse Genossenschaftsfamilie Wertvolles geschaffen werden soll. Kritik zu üben an den eigenen Presseerzeugnissen und gleichzeitig die Taten anderer in dieser Hinsicht zu loben, nützt nichts, wenn nicht überall der gute Wille zur Mithilfe Voraussetzung ist. Ich zweifle nicht daran, dass sich alle Genossenschaftsbehörden und -Verwaltungen gerne eine gewisse Einschränkung ihrer Lokalseiten gefallen lassen werden, wenn dadurch anderseits die Genossenschaftspresse moderner und aktueller gestaltet werden kann.

Die Absicht der Verbandsdirektion geht dahin, die Genossenschaftlichen Volksblätter auf den 1. Juli in neuem Gewande erscheinen zu lassen. Damit wäre dann der erste Schritt getan. Bis zur Errichtung eines neuen Druckereigebäudes dürfte wahrscheinlich noch einige Zeit verstreichen. Inzwischen wird die zuständige Behörde des V. S. K. nicht ruhen, bis auch dieser Plan zur Ausführung reif ist. Für solche Entschlüsse bieten jeweilen eingehende Besichtigungen moderner, praktisch angelegter Betriebe der gleichen Branche die wertvollsten Beiträge. In den letzten zwei Jahrzehnten sind im Schweizerlande verschiedene, baulich und organisatorisch vorbildliche Buchdruckereien entstanden.

H. Pfenninger,
Präsident des Konsumvereins Wetzikon.

(Fortsetzung folgt.)

Wie kann die schweiz. Idee der Genossenschaft und der Gemeinnützigkeit innerhalb der Bevölkerung mehr verbreitet und vertieft werden?

Die Ankündigung von Herrn Dr. Jaeggi, dass die zur im obigen Titel wiedergegebenen Frage im Oktober 1942 im Freidorf gehaltenen Vorträge in Buchform erscheinen werden, ist in der Zwischenzeit Tatsache geworden. Die Buchdruckerei des V. S. K. hat sich grosse Mühe gegeben, das im Verlag der Bücherfreunde erschienene, über 270 Seiten umfassende Werk in Bezug auf Einband und typographische Gestaltung würdig zu gestalten. So steht den genossenschaftlich und für allgemeine soziale und kulturelle Aufgaben interessierten Leser wieder eine Lektüre zur Verfügung, deren sorgfältiges Studium eine willkommene Bereicherung des eigenen Wissens und Denkens bringen kann. Das Buch ist inhaltlich entsprechend dem Kursprogramm aufgeteilt und macht deshalb in einem ersten Teil mit den «Grundlagen unserer staatlichen Gemeinschaft», in einem zweiten mit den «Grundlagen der schweizerischen Volkswirtschaft» und im dritten mit einigen Erziehungsproblemen bekannt. Nach den Einleitungsworten von Dr. Jaeggi sind in der Vortragsfolge die Ausführungen folgender Referenten über folgende Themen wiedergegeben:

Dr. A. Gasser: Der eidgenössische Gedanke und das Genossenschaftswesen.
F. C. Endres: Der Gedanke der Gemeinnützigkeit und Gegenseitigkeit.
Dr. H. Weilenmann: Die Gemeinschaft der kleinen Gruppe: Familie, Betrieb, Verein, Heimat.
Nationalrat Dr. Max Weber: Die Produktionsgenossenschaften im Gewerbe.
Konrad Wild: Die Produktionsgenossenschaften im Gewerbe.
Prof. Dr. O. Howald: Die genossenschaftliche Idee in der Landwirtschaft.
Dr. W. Ruf: Genossenschaftliche Lösungen für die schweizerische Wirtschaft.
Dr. Roman Boos: Der demokratische Gedanke und die Genossenschaften.
Prof. Fr. Frauchiger: Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Genossenschaften.
Dr. H. Faucherre: Die verschiedenen Arten von Genossenschaften: Konsum-, Verwertungs-, Baugenossenschaften, etc.
Prof. E. Salin: Der genossenschaftliche Gedanke und die Gesamtarbeitsverträge.
F. C. Endres: Psychische Individualwiderstände gegen Gemeinschaftsidee und Gemeinnützigkeit.
Prof. Fr. Frauchiger: Ziele und Grenzen der Erziehung.
Dr. J. Lorenz: Das Christentum und die Genossenschaft.
Regierungsrat Dr. C. Miville: Erziehung und Genossenschaft.
Dr. F. Wartenweiler: Genossenschaft und Arbeit.
Regierungsrat W. Hilfiker: Erziehung der Jugend zur Gemeinschaft.
Hans Althaus: Der Lehrer und die Genossenschaft.

In seinem Schlusswort regt Herr Dr. Jaeggi «für die richtige Erfassung des eidgenössischen Gedankens» die Gründung einer grösseren Vereinigung an:

«Ernstlich beschäftige ich mich mit der Frage, ob nicht für die richtige Erfassung des eidgenössischen Gedankens eine grössere Vereinigung geschaffen werden sollte, in der schweizerische Genossenschaften aller Art, aber auch andere gemeinnützige Organisationen unseres Landes sowie Einzelpersonen Platz finden würden, eine Vereinigung, in der alle Schweizerbürger und Schweizerbürgerinnen, Personen und Organisationen aller Klassen, ob arm oder reich, ohne Rücksicht auf Parteizugehörigkeit und Konfession, mitwirken könnten. Jedermann sollte beigezogen werden zur Durchdringung der ganzen Bevölkerung unseres Landes mit dem wahren eidgenössischen Gedanken. Wenn wir soweit kommen, werden wir in der Zukunft vieles erreichen zur Förderung des Gedankens der schweizerischen Genossenschaft, aber auch zur Förderung der Idee der Gemeinnützigkeit, der Idee der Gegenseitigkeit und — was das Grösste ist — zur Förderung der wahren christlichen Nächstenliebe.

Die Zukunft unseres Landes fordert, dass diese Gedanken weiter verbreitet und vertieft werden; in diesem Sinne möchte ich diesen Kurs schliessen.»

So wird auch der Freidorfkurs selbst in einen grösseren Zusammenhang gestellt. Wer aus der rein äusserlichen Beurteilung der einzelnen Themen und Referenten vielleicht den Schluss zieht, dass eine noch vermehrte Ausrichtung auf das Gesamtthema der Erreichung eines möglichst tiefgreifenden Kurserfolges förderlich gewesen wäre, wird bei einer zusammenhängenden Lektüre der verschiedenen Vorträge zweifellos den «roten Faden» erkennen, der die verschiedenartigen, von mannigfachen Warten aus formulierten und gesehenen Ueberlegungen und Postulate miteinander verbindet. Fast jeder Vortrag steht für sich da, hat im Blick auf Referent und Inhalt ein eigenes Gewicht, schöpft aus einem persönlichen Erkenntnis- und Erfahrungsbereich; und doch gehört er in einen Gesamtrahmen, der durch das Streben nach einer Höherentwicklung von Einzelmensch und Gesellschaft charakterisiert ist.

Das vorliegende Werk ist ein Zeitdokument besonderer Art. Es hält in einem Moment, da Wirtschaft und Kultur, Denken und Tun sich in einer rapiden Wandlung befinden, sozialwirtschaftlich und kulturell bemerkenswerte Erkenntnisse einer Reihe bedeutsamer Persönlichkeiten fest und ist so als aktives Element hineingestellt in die Auseinandersetzungen um eine neue, bessere Zeit. Wer von hier aus das neue Buch zu erfassen sucht, wird es mit Gewinn immer wieder zur Hand nehmen. Genossenschaftliche Behördemitglieder und Verwalter, alle am Aufbau der Gemeinwirtschaft Interessierten werden aus der Bekanntschaft mit dem Buch, das bei den «Bücherfreunden» zu Fr. 6.— erhältlich ist, für ihre persönliche Förderung wie auch für ihre beruflichen Aufgaben willkommenen Nutzen ziehen können. r.

Dehydrierung — die zukünftige Methode der Konservierung?

Welche Konservierungsmethode ist richtig? Vor allem — welche Methode ist am rationellsten, das heisst dient am besten der Erhaltung des vollen ursprünglichen Nährwertes und erlaubt gleichzeitig die Festsetzung niedriger Verkaufspreise? Der Entscheid über diese Frage, die volkswirtschaftlich und ernährungsphysiologisch von eminenter Bedeutung ist, wäre für ein wissenschaftliches Ernährungsinstitut eine ausserordentlich dankbare Aufgabe. Eines der neuesten, nun auch in der Schweiz praktisch eingeführten Verfahren ist die Tiefkühlung (s. «S. K. V.» Nr. 42, 1942). Man wird erst die Verhältnisse in der Friedenszeit (u. a. wohl Grossimport von frischem Obst und Gemüse per Flugzeug direkt aus den Produktionsgebieten!) abwarten müssen, bis ein endgültiges Resultat darüber vorliegt, ob tiefgekühlte Produkte, deren erfolgreiche Vermittlung nur unter bestimmten technischen Voraussetzungen und bei einer gewissen Disziplin des Konsumenten möglich ist, ständige Abnehmer in grosser Zahl finden. Gewisse aromatische Vorteile und solche auch in bezug auf den Nährwert wird die Tiefkühlung gegenüber den bisherigen Konservierungsmethoden zweifellos bieten. Ob sie auch preislich standhalten oder sogar einen besonderen Anreiz bieten kann, das wird sich wohl erst dann herausstellen, wenn die verschiedenen Konserven und Konservierungsmethoden wieder im freien Wettbewerb um die Gunst des Konsumenten stehen. Diese abwartende Beurteilung ist um so mehr am Platze, als die neueste, ebenfalls in den U. S. A. offenbar mit grossem Erfolg lancierte Konservierungsmethode der Dehydrierung, der Entwässerung, auch bei uns in der Schweiz bedeutungsvoll werden kann. Die «Basler Nachrichten» brachten über diese Methode Ausführungen, die wir im folgenden der Beachtung empfehlen:

Die U.S.A. stellen ihre Nahrungsmittelkonservierung um. Das Geheimnis der Entwässerung.

Der Weltkrieg hat in den Vereinigten Staaten eine riesige neue Industrie ins Leben gerufen, die zusehends weiterwächst und sicherlich mit der Zeit genau so wichtig für die amerikanischen Streitkräfte

werden dürfte, als es heute Flugzeuge, Geschütze und Schiffe sind. Diese Industrie befasst sich mit der Dehydrierung (Entwässerung) von Nahrungsmitteln. Es handelt sich hierbei um ein Verfahren, mit dem Esswaren aller Art der Wassergehalt vollständig entzogen wird, ohne dass jedoch ihr Nährwert irgendwelche Einbusse erleidet. Solche dehydrierte Esswaren können nicht nur lange Zeit aufbewahrt bleiben, sondern nehmen auch durchschnittlich ein Sechstel des Raumes ein, den sie in ihrem natürlichen Zustand benötigen, und sparen daher riesige Tonnagen an Schiffs-, Waggon- und Flugzeugraum ein. In diesem Jahre werden viele Millionen Tonnen Nahrungsmittel in dieser Weise sowohl für die amerikanische Armee und Marine wie für die Alliierten verarbeitet werden, während vor dem Kriege nur sehr geringe Mengen dehydriert wurden. Die Vervollkommnung des Dehydrierungsprozesses, die dies möglich machte, ist im wesentlichen den Wissenschaftern der Universität von Kalifornien und des Landwirtschaftsdepartementes zu verdanken.

Das Dehydrierungsverfahren reduziert Fleisch und Gemüse zu kleinen trockenen Partikeln und Flocken, die in Kartons verpackt und so monatelang aufbewahrt werden können, ohne Geschmack, Nährwert und andere essentielle Eigenschaften der frischen Produkte zu verlieren. Will man sie benutzen, so braucht man nur eine angegebene Menge Wasser hinzuzufügen, sie vierzig Minuten lang aufweichen zu lassen und dann zu kochen.

Im Jahre 1942 verbrauchte die amerikanische Armee 25 Millionen Pfund dehydrierter Kartoffeln, grüner Bohnen, Karotten, roter Rüben, Steckrüben, Zwiebeln, Spinat und Kohl — was der zehnfachen Menge frischer Produkte gleichkam. Die Leih- und Pachtadministration benötigt noch weit grössere Mengen für die strikt rationierten Bevölkerungen der alliierten Nationen. Es ist nicht einfach, derartige Quantitäten zu produzieren; um dies zuwege zu bringen, bereisen Agenten der U. S. Farm Credit Administration alle Bundesstaaten und bieten den Kooperativen, Konservenfabriken und Obsttrocknungswerken Regierungsfonds an, mit denen sie ihre Anlagen für den Dehydrierungsprozess umbauen können. Die wenigen Dehydrierungsfabriken, die bereits im Betriebe sind, arbeiten mit drei Schichten.

Kampf um die Erhaltung der Nährstoffe.

Die Präservierung der in Gemüsen enthaltenen Vitamine stellt einen Kampf mit den Enzymen dar, die sich zur Erntezeit in den Pflanzen befinden. Diese Enzyme fördern das normale Wachstum der Pflanze, solange diese am Leben ist, und sind daher durchaus nützlich: nach erfolgter Ernte aber verwandeln sie sich in Plünderer und verursachen Fäulnis und Welken. Es gilt also zunächst, sie unschädlich zu machen; dies geschieht, indem man die Gemüse einem raschen Dampfbad unterwirft, das einen nur minimalen Vitaminverlust verursacht, aber die Enzyme unschädlich macht. Und wenn erst einmal der Trocknungsprozess durchgeführt ist, so bleiben die Vitamine für Monate, ja sogar in manchen Fällen für Jahre unversehrt.

Die Dehydrierung von Kartoffeln verursachte den Chemikern unüberwindliche Schwierigkeiten, bis die Produzenten darauf verfielen, sie vor der Entwässerung zu kochen. Das Ergebnis waren kurze, crèmefarbene, appetitliche Stäbchen, und — was besonders erfreulich war — die 27 Millionen Pfund, die von der amerikanischen Armee normalerweise angekauft wurden, konnten auf drei Millionen Pfund reduziert werden. Karotten wieder werden unter starkem Wasserdruck gewaschen, in sich drehenden, mit rauhen Innenwänden versehenen Behältern geschält, zerkleinert, gegen die Enzyme mit Dampf behandelt und dann zu flockigen, rötlichen Spänen dehydriert. Aufgeweicht und gekocht, schmecken sie, als ob sie soeben erst aus dem Garten gekommen wären. Das gleiche gilt für rote Rüben, Steckrüben und weisse Rüben. Kohl, wie für Sauerkraut geschnitten, trocknet zu dünnen, an Vitamin C überreichen Flöckchen; dehydrierter Spinat ähnelt durchaus, wenn gekocht, dem frischen, mit Rahm angemachten Produkt, und Erbsen, solange sie jung und zart geerntet werden, sind nach Dehydrierung von frisch gepflückten nicht zu unterscheiden.

2 Tonnen gleich 200 Pfund.

Eine Tonne der gewöhnlichen Erbsenkonserven wog bisher 2 Tonnen einschliesslich der Verpackung; die gleiche Menge in dehydriertem Zustand wiegt nur 350 Pfund. Grüne Bohnen gar verringern ihr Gewicht auf 200 Pfund. Eine kalifornische Fabrik produziert Zwiebeln in papierdünnen Scheiben, die, rehydriert, ganz so wohlschmeckend und knusperig sind wie frisch geschnittene Zwiebeln. Eine Tonne dehydriert wird zu 150 Pfund.

Die Ankäufe von dehydrierten Nahrungsmitteln für die Armee werden vom Quartermaster-Corps getätigt, das ein Forschungslaboratorium besitzt, in dem die dehydrierten Esswaren auf Qualität, Kalorien und Vitaminen untersucht werden. Diese Laboratorien haben die Armeediät völlig umgewandelt und den geschmacklosen Armeenahrungsmitteln früherer Zeiten ein Ende bereitet. Dafür entwickelten sie beispielsweise die neue «K-Ration» für Fallschirmtruppen, die dank dem Dehydrierungsverfahren ein Dutzend geschickt zusammengepasster Nahrungsmittel mit 3700 Kalorien in einem Päckchen von einem Kilogramm Gewicht enthält.

Die Herstellung konzentrierter Nahrung, wie sie der Krieg mit sich brachte, ist jedoch keineswegs auf Fleisch, Gemüse und Obst beschränkt. Die California Fruit Growers Exchange verkaufte schon im Jahre 1940 pulverisierte Zitronen und konzentrierten Orangensaft im Werte von einer Million Dollar, und diese Menge vergrösserte sich 1941 um das Siebenfache, da die englischen Kinder Bedarf an Vitaminen hatten. In diesem Jahre wird sich die kalifornische Produktion neuerdings verdoppeln, und die Obstzüchter in Florida werden ebenfalls eine Konzentrationsanlage in Betrieb nehmen. Der gleiche Schiffsraum, der früher anderthalb Millionen Liter Fruchtsaft nach England brachte, nimmt jetzt eine Konzentratmenge für die Herstellung von 12 Millionen Litern Fruchtsaft auf. Diese Fruchtsaftkonzentrierung hat übrigens ein Nebenprodukt hervorgebracht, nämlich ein neues Getränk, das aus Orangensaft, dehydrierter Milch und Sojabohnenöl besteht und eine komplette Mahlzeit bildet; es enthält alle erforderlichen Vitamine, Proteine, Kalorien und Mineralien und schmeckt ausgezeichnet. Auch Marmelade und Konfitüren werden heute konzentriert; statt Blechdosen und Gläser zu verschiffen, werden die Beeren um ein Sechstel ihres Normalumfanges gebracht und in Fässern verpackt.

Die Dehydrierung darf aber nicht nur als Kriegserscheinung angesehen werden, wenn sie auch durch den Krieg ins Leben gerufen wurde und der Krieg-

führung unschätzbare Dienste leistet. Sie wird auch in der Nachkriegszeit von grösster Wichtigkeit bleiben und auf Grund ihrer zahlreichen Vorteile wohl auch in Europa Fuss fassen.

Über die Fleischkonservierung durch Trocknung

enthält auch die N. Z. Z. bemerkenswerte Ausführungen, denen folgendes entnommen sei:

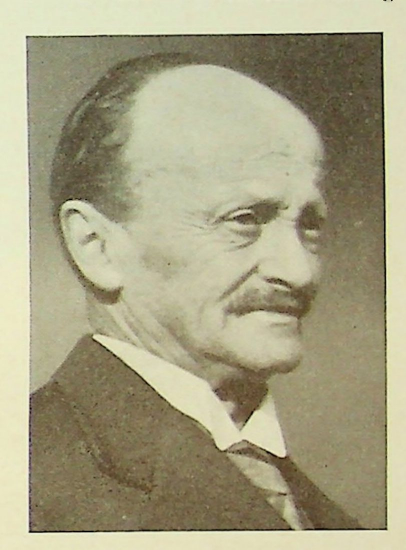
F. M. Seit alter Zeit hat man versucht, Fleisch durch Entziehen von Feuchtigkeit haltbar zu machen, um Überfluss und Mangel je nach Zeit und Ort auszugleichen. Die bisherigen Trockenverfahren haben in mancher Beziehung nicht befriedigt; sie ergaben, weil die Entwässerung ungenügend war, Produkte von beschränkter Haltbarkeit und auch beschränkter Verwendungsmöglichkeit. Von den vielen Erzeugnissen dieser Art (Afrika, Amerika, Japan, Australien, Russland) zeichnet sich unser sogenanntes Bindenfleisch, welches nur in einigen Hochtälern unserer Schweizeralpen, hauptsächlich während der kalten Jahreszeit, auf langwierige Weise hergestellt werden kann, durch besonders gute Qualität aus, der es seinen Ruf weit über unser Land hinaus verdankt, obgleich es, trotz seinem ansehnlichen Preis, auch nur eine beschränkte Verwendungsmöglichkeit zulässt. Erst in neuester Zeit sind Verfahren ausgearbeitet worden, die durch viel weitergehende Entwässerung eine längere Haltbarkeit sowie auch leichtere Transport- und Lagermöglichkeit bieten, zugleich auch eine vielseitige Verwendung zulassen. Verhältnismässig gute Resultate wurden besonders in England, Amerika, Afrika und Australien dadurch erzielt, dass man das Fleisch vor dem Trocknen, in zerkleinertem Zustande, vorkochte. Man erreichte damit eine kurze Trockendauer, doch wird beim Kochen die Hauptmenge des Fettes sowie der grösste Teil der den Wohlgeschmack des Fleisches bedingenden Extraktivstoffe dem Fleisch entzogen. Diese Produkte waren zunächst nur für die Tierfütterung verwendbar. Bis zu einem gewissen Grade hat man sie jedoch verbessert, indem man dem vorgetrockneten Fleisch die beim Kochen entstandene Fleischbrühe in stark konzentrierter Form, jedoch ohne das Fett, wieder beifügte und dann nochmals trocknete. Man erhält so Produkte, welche die Nährwerte des frischen Muskelfleisches und auch die Geschmackstoffe zum grössten Teil enthalten. Sie sind auch für gewisse Verpflegungszwecke (eiserne Bestände) brauchbar. Jedoch für Leute mit einigen Ansprüchen ist ein gewisser sandiger Geschmack störend.

Einem Schweizer Forscher ist es gelungen, auf diesem Gebiet einen wesentlichen Schritt vorwärtszukommen. Es gelang ihm die weitgehende Trocknung ohne Vakuum, bei Temperaturen, die erheblich unter den Gerinnungstemperaturen der Eiweissverbindungen liegen. Dabei kommt das Fleisch nur mit relativ sehr geringen Mengen keimfreier Trockenluft in Berührung, was für die Schonung der flüchtigen aromatischen Bestandesteile ebenfalls wichtig ist. Durch Vermeidung schädlicher Temperaturen werden auch alle übrigen Bestandteile des rohen Fleisches weitgehend geschont. Ebenso bleibt das Fett erhalten und wird mitgetrocknet, ohne zu schmelzen. Die Eiweissverbindungen koagulieren nicht, was dem Produkt einen besonders zarten Wohlgeschmack verleiht. Es kommen auch keinerlei fremde oder schädliche Substanzen oder Zusätze zur Anwendung. Das neue Produkt hat gegenüber Gefrierfleisch den Vorteil, dass es eine wirkliche Konserve darstellt, die sich bei gewöhnlicher Temperatur nahezu unbegrenzt hält, während Gefrierfleisch vor dem Gebrauch mit fachmännischer Vorsicht aufgetaut werden muss.

Das neue Produkt ist zerkleinertes Fleisch und kann in einer für den Hausgebrauch besonders angenehmen Form als lose, faserige Flocken, ähnlich den Haferflocken, geliefert werden. Wo es, wie bei weiten Transporten und langer Lagerung, auf Raumersparnis ankommt, ist die Form von Preßstücken vorzuziehen (Blöcke, Stangen, Tafeln), die sich leicht wieder zerkleinern lassen, ähnlich wie Maggiprodukte. Tausend Kilo dieser Preßstücke (entsprechend ungefähr 3000 Kilo Frischfleisch) beanspruchen einen Raum von etwa einem Kubikmeter. Zur Verpackung dieses neuen Trockenfleisches sind keine teuren Blechbüchsen erforderlich, es genügen Zellophan, Aluminiumfolien, paraffiniertes Papier und dergleichen. Gegenüber Konserven in Blechbüchsen stellt sich der Preis erheblich billiger.

Rücktritt von Obermaschinenmeister Spaeti

Auf Beginn dieses Monats ist Herr Spaeti, Obermaschinenmeister in der V. S. K.-Druckerei, von seinem verantwortungsvollen Posten zurückgetreten. Er hat damit nach Erreichung der Altersgrenze — Herr Spaeti wurde am 18. Januar 1878 geboren — eine arbeits- und auch erfolgreiche Laufbahn abgeschlossen. Die Leserschaft des G. V. durfte sich einer regelmässigen Zustellung des Blattes und eines sorgfältigen Druckes desselben erfreuen. Das ist nicht zuletzt auch das Verdienst des Maschinenmeisters, dem die überaus stark beanspruchte und deshalb mit besonderer Sorgfalt zu handhabende Rotationsmaschine anvertraut ist. — Herr Spaeti kam nach 18jähriger Beschäftigung als Maschinenmeister bei Ringier, Zofingen, in der gleichen Funktion im März 1919 zum V.S.K., wo er weitere 24 Jahre seine — mit den dem G. V. zuteilgewordenen typographischen Verbesserungen vor allem in der letzten Zeit noch gestiegene — Pflicht gewissenhaft erfüllt hat. — Herr Spaeti war auch als Mensch ein wertvoller, von seinen Kollegen geschätzter Mitarbeiter. So darf er des freundlichen Gedenkens derselben an die vielen Jahre fruchtbarer Zusammenarbeit gewiss sein. Herzliche Wünsche begleiten ihn in den neuen Lebensabschnitt, in dem ihm noch viele Jahre Gesundheit, inneres und äusseres Wohlergehen beschieden sein mögen.



Können beruht auf Kennen. Aus Kennen wird erst Erkennen; nur wer erkennt, kommt zur Erkenntnis.

Emil Oesch.

Über 64,000 A.C.V.-Mitglieder

Per 31. Dezember 1942 zählt der A.C.V. beider Basel 64,458 Mitglieder resp. Mitgliedsfamilien. Im Kanton Baselstadt leben zirka 44,000 Familien, im gesamten Wirtschaftsgebiet des A.C.V. hoch gerechnet zirka 70,000 Familien.

Es ergibt sich also die erfreuliche Tatsache, dass rund 91% dieser Familien Mitglieder des A.C.V. beider Basel sind. Es sind aber nicht nur etwa «Papier-Mitglieder»; die Durchschnittskonsumation pro Mitglied, die für das Jahr 1941 Fr. 975.— ausmachte und im Jahr 1942 noch höher sein dürfte, zeigt, dass es sich um wirkliche Genossenschafter handelt. Die schöne Zahl an Mitgliedern und die Treue derselben kommt nicht von ungefähr. Das schöne Resultat hat sich gezeitigt aus der bewusst guten Warenvermittlung des A.C.V. beider Basel und der genossenschaftlichen Propaganda, die stets untermauert war durch die genossenschaftliche Tat. ko.

Verschiedene Tagesfragen

Vitaminpolitik. * Vor etwa einem Jahr ist in Deutschland eine Reichsanstalt für Vitaminprüfung und Vitaminforschung gegründet worden. Die Anstalt hat sich mit den praktisch wichtigen Fragen der Vitaminversorgung zu beschäftigen, und zwar kommen vorwiegend die Erarbeitung und Prüfung von Methoden zur Erzeugung und Gewinnung möglichst vitaminreicher Lebensmittel und zur Erhaltung des natürlichen Vitamingehaltes der Lebensmittel von der Herstellung über die Be- und Verarbeitung bis zur Zubereitung und zum Verzehr» in Betracht. Die Reichsanstalt hat ferner für das gesamte Reichsgebiet und für einzelne Bevölkerungs- und Berufsgruppen «Vitaminbilanzen» aufzustellen, eine Aufgabe, die eigentlich nur einen Vorläufer hat, nämlich in den Vitaminforschungen, die die Wehrmachtsverpflegung seit Jahren anstellt, um zu exakten Ergebnissen über das Soll und Haben in der Vitaminversorgung der Soldaten zu gelangen. Bei dem Berliner Institut handelt es sich insofern um eine neuartige Einrichtung, als die Versorgung mit Vitaminen ausdrücklich in den Aufgabenkreis der staatlichen Ernährungspolitik einbezogen wird.

Die Reichsanstalt hat — so heisst es in ihrer Geschäftsordnung — die erforderlichen Unterlagen auf dem Vitamingebiet für die gesundheits- und ernährungspolitischen Massnahmen der Reichsregierung zu schaffen. Derartige Massnahmen wurden in erster Linie schon bezüglich des Vitamins C getroffen. Die grosse Bedeutung des antiskorbutischen Vitamins für die Erhaltung der natürlichen Abwehrkräfte gegen Infektionen aller Art ist bekannt. Eine akute Gefahr des Skorbuts, der alten Geissel aller Seefahrer, ist durch die neuzeitliche Ernährung verschwunden. Trotzdem bleibt die ausreichende Versorgung mit dem Vitamin C das wichtigste Kapitel auf dem ganzen Gebiete; darum ist zum Beispiel auch der immer wieder erhobene Appell zur richtigen Behandlung des Gemüses in der Küche nicht eine Marotte einzelner Ernährungsapostel, sondern ein durchaus ernst zu nehmendes Gebot. Vor allem aber gibt es bestimmte Lebensalter und Lebenszustände, in denen der Bedarf an Vitamin C grösser ist als gewöhnlich. Im Frühjahr 1940 kam es — so wird in der «Frankfurter Zeitung» weiter mitgeteilt — zu der ersten umfangreichen Verteilung von Vitamin C, und zwar in der Form des Cabionzuckers, den die Schulkinder im Alter von zehn bis vierzehn Jahren erhielten. Die Erfolge der Aktion haben zu ihrer Wiederholung im folgenden Winter geführt und zu ihrer Ausdehnung auf Säuglinge, werdende und stillende Mütter und auf die Bergleute, also auf einen Kreis, der etliche Millionen Menschen zählt. Noch einige Monate vor den ersten Vitamin-C-Aktionen hatte sich die Fürsorge für die Neugeborenen und die jungen Mütter bereits auf das Vitamin D, das antirachitische Vitamin, erstreckt, das in seiner synthetischen Form, als Vigantol, verteilt wurde. (Zu dem Kampf gegen die Rachitis gehört auch die ultraviolette Bestrahlung der Milch.) Auch das Vitamin A, wichtig für das Wachstum, für den gesunden Zustand der Haut und der Schleimhäute, das Vitamin schliesslich gegen die Nachtblindheit, ist in der staatlichen «Vitaminpolitik» bereits einmal berücksichtigt worden, nämlich bei Margarine, die in den Wintermonaten in stärkerem Masse an die Stelle von Butter tritt und die im Gegensatz zur Butter arm an Vitamin A ist. Zu Beginn des Jahres 1941 begann man sie deshalb mit einem aus Fischlebern gewonnenen Vitamin-A-Konzentrat anzureichern.

Eine offene Sprache mit lässigen Verbandsangehörigen. Zuerst Ordnung in den eigenen Reihen — gewiss, das gilt für alle Verbände. Unter dem Titel «Eine bedenkliche Bilanz» weist die Geschäftsleitung des Bäckermeisterverbandes in der «Schweiz. Bäcker- und Konditoren-Zeitung» auf die Tatsache hin, dass nicht einmal die Hälfte der Bäckermeister eine geordnete Buchhaltung hat. Sie tut das mit folgenden Worten:

Die Kontrolleure der Lohnausgleichskasse unseres Verbandes haben auf Grund der bisher in 1181 Betrieben durchgeführten Kontrollen die folgende Statistik über den Zustand der Buchhaltung in den Bäckereibetrieben aufgestellt:

	Zahl	%
Keine Buchhaltung	359	30
Ungenügende Buchhaltung . . .	60	5
Nur Kassabuch	211	18
Ordnungsgemässe Buchhaltung .	551	47
	1181	100

«Es erhellt hieraus, dass nicht einmal die Hälfte der Bäckermeister eine geordnete Buchhaltung besitzt. Das mahnt zum Aufsehen und kann auch der Verbandsleitung nicht gleichgültig sein, denn diese ist sich durchaus bewusst, dass alle Bestrebungen zur Hebung der Existenzbedingungen im Bäckergewerbe und zur Verfechtung wirtschaftspolitischer Belange zum Misserfolg verurteilt sind, solange nicht in jedem einzelnen Betrieb das Bestreben nach fachgemässer, kaufmännischer Betriebsführung waltet. Sollten wir einmal irgendein Begehren im Interesse des gesamten Bäckergewerbes stellen müssen, so könnte man uns mit Recht entgegenhalten, dass wir zuerst in unsern eigenen Reihen Ordnung schaffen müssten, und dass hier noch viele Möglichkeiten der Bessergestaltung vorhanden seien. Dieser Einwand ist durchaus berechtigt. Wir können auch mit Sicherheit darauf zählen, dass die Zeit kommen wird, in der das Bäckereigewerbe sich mit Nachdruck für die Erhaltung seiner Existenz wehren muss. Dann müssen wir gewappnet sein und gleich wie das Bauernsekretariat mit zahlenmässig wohlfundierten Unterlagen aufwarten können. Aber nicht nur das: Die Gesundung eines Standes muss vom Einzelbetrieb ausgehen, und das ist nur möglich, wenn der Betrieb auch kaufmännisch richtig geführt wird. Wem hier nicht zu raten ist, dem ist auch nicht zu helfen. Man ist immer gerne bereit, einer Verbandsleitung Vorwürfe zu machen, sie verfechte die Berufsinteressen mit zu wenig Nachdruck, und geht dabei stillschweigend über die Mängel im eigenen Betriebe hinweg. Man erwartet von den andern das Heil und ist zu träge, selbst mitzuarbeiten.»

Volkswirtschaft

Der Ernst der Futtermittelversorgung

Ein dieser Tage von W. Laesser, Direktor der Eidg. Getreideverwaltung, vor der Vereinigung schweiz. Futtermittelfabrikanten abgegebener Bericht gibt Einblick in den Ernst der Futtermittelversorgung, die heute in ein Stadium eingetreten ist, dessen Verschärfung unweigerlich zu noch grösseren Einschränkungen im Viehbestand führen müsste. Wegen der Seeblockade waren die Zufuhren von überseeischem Futtergetreide im Jahre 1940 mehr als acht Monate völlig ausgeblieben. Die Vorräte beim Handel und bei den Verbrauchern gingen zur Neige, und der Bund musste durch die Schweiz. Genossenschaft für Getreide und Futtermittel seine letzten Reserven, 50,000 t Pflichtlager der Importeure an Hafer, Gerste und Mais einsetzen. Etwelche Zufuhren von Ersatzfuttermitteln aus dem europäischen Osten bedeuteten damals eine wertvolle Ergänzung unserer Futtermittelversorgung, wenn es sich dabei auch nicht immer um hochwertige Kraftfuttermittel handelte. Immerhin gelang es, den Winter 1940/41 zu überbrücken, ohne dass von einer eigentlichen Futtermittelnot hätte gesprochen werden dürfen.

Nach dem acht Monate langen Unterbruch der überseeischen Zufuhren ab Juni 1940 versuchte man

mit allen Mitteln, erneut Transporte von Futtermitteln in die Wege zu leiten. Navicerts wurden der Schweiz noch bis ins Jahr 1941 hinein durch die britischen Blockadebehörden in verhältnismässig befriedigendem Ausmasse zugesichert. Leider fehlte aber der Schiffsraum. Dieser Mangel zwang die Behörden, im Jahre 1941 auf die Ausnützung von fest erteilten Navicerts für über 100,000 t Futtermittel zu verzichten. Das bedeutete für die Futtermittelversorgung einen umso fühlbareren Schlag, als während der erwähnten achtmonatigen Zufuhrsperre die Futtermittelvorräte zu einem guten Teil aufgebraucht worden waren. Mit Beginn des Jahres 1942 wurde es unmöglich, von den Blockadebehörden irgendwelche Navicerts für Futtermittel zu erhalten. Seit vielen Monaten kommt — so weiss die «Schweizer Handels-Börse», das Organ des Getreide- und Futtermittelhandels, aus den Darlegungen von Direktor Laesser zu berichten — weder Hafer, Gerste noch Mais aus Übersee in unser Land, und aus den europäischen Getreideexportstaaten war ebenfalls an Futtergetreide nichts mehr zu bekommen. Seither lebt die Schweiz ausschliesslich aus den Reserven.

Für den laufenden, insbesondere aber für den kommenden Winter ist noch mit viel grösseren Schwierigkeiten zu rechnen. Aus dem europäischen Osten ist an Futtergetreide kaum etwas zu erwarten. Was von dort angeboten wird, sind Ersatzfuttermittel zweifelhafter Güte. In kleinen Mengen waren von Zeit zu Zeit vor dem Einmarsch der Alliierten in Nordafrika noch Hirse und Kanariensaat aus Algier und Marokko erhältlich. Seit dem 11. November 1942 ist aber auch diese Bezugsquelle verschlossen. Aus Portugal konnten kleine Mengen Futtermittel bezogen werden, doch zeigen sich die dortigen Behörden mit der Erteilung von Ausfuhrbewilligungen sehr zurückhaltend. Schweden, das uns einige Mengen Futterzellulose lieferte, ist neuerdings ausserordentlich reserviert. So bleiben als Bezugsquellen für Kraftfuttermittel nur noch einige wenige überseeische Staaten, vor allem Argentinien für Mais, Hafer und Gerste, dann auch Canada und U. S. A. Alle Futtergetreidearten wären noch heute in Nord- und Südamerika in beliebigen Mengen zu günstigen Preisen zu haben. Aber bis zur Stunde konnten die Navicerts von den englischen Behörden nicht einmal für Hafer, Gerste und Mais zu Esszwecken erhältlich gemacht werden.

Wenn aber auch — was man heute nach den vielen Enttäuschungen kaum mehr zu hoffen wagt — schon in den nächsten Wochen in London neue Navicerts für Futtergetreide zugestanden werden sollten, so ist damit die Ware noch lange nicht in der Schweiz. Bei den gegenwärtigen Transportverhältnissen verstreichen normalerweise drei volle Monate von der Zusicherung der Navicerts hinweg bis zum Eintreffen der Ware bei uns. Für die für nächstes Frühjahr noch vorgesehene allgemeine Futtermittelverteilung stehen deshalb keine neuen Ankünfte, sondern nur noch die äusserst bescheidenen Restposten von den früher angelegten Vorräten zur Verfügung. Erhält die Schweiz keine Navicerts, so wird die Futtermittelzuteilung vom kommenden Frühjahr endgültig die letzte Verteilung während des gegenwärtigen Krieges sein. Nachher wird unsere gesamte Tierhaltung gezwungen sein, sich vollständig der betriebseigenen Futtermittelbasis anzupassen.

Herstellung und Verbreitung der Futterzellulose

Die Versorgung mit Futtermitteln ist im europäischen Norden und Nordwesten infolge des Krieges zu einem schwierigen Problem geworden. Der Ausfall des überseeischen Kraftfutters hat es nahegelegt, den Holzreichtum dieser Länder für die Zwecke der Verfütterung heranzuziehen; die Verwendung der Futterzellulose, die bereits während des ersten Weltkrieges eine gewisse Rolle gespielt hat, ist deshalb von neuem aktuell geworden. Das Internationale Landwirtschaftsinstitut in Rom veröffentlicht hierzu — worauf in der «Frankfurter Zeitung» aufmerksam gemacht wird — in seiner «Rundschau» eine längere Studie von Dr. Istvan Moskovits. Sie behandelt zunächst die Herstellung der Futterzellulose. Durch Auflösung und Beseitigung der verholzten Bestandteile wird der Nährwert der Zellulose wesentlich erhöht. Diese Aufschliessung der Zellulose ist im Prinzip mit dem Verfahren der Papierindustrie identisch, soweit es sich um die Gewinnung reiner Zellulose aus Stroh oder Holz handelt. Durch Herauslösung des unverdaulichen Lignins und der Asche (Inkrusten) aus der Rohfaser kann ein Futter gewonnen werden, das je nach Temperatur, Druck und Laugenkonzentration mit Wiesenheu, Kleie, ja sogar mit einem wirklichen Kraftfuttermittel verglichen werden kann. Allerdings kommt es nur für Wiederkäuer und Pferde in Betracht, nicht für Schweine und Geflügel, die die Futterzellulose schlecht oder garnicht verdauen. Der Futterwert wird durch den Aufschliessungsprozess, wie erwähnt, erheblich erhöht. Es handelt sich hierbei um Stärkewerte, während der Gehalt der Futterzellulose an Eiweiss ebenso wie der Vitamingehalt gleich null ist. Vielfach wird sogar angenommen, dass die Verfütterung der Zellulose einen Zuschuss an Eiweiss erforderlich macht. Bei Versuchen der Norwegischen landwirtschaftlichen Hochschule, die an Schafen angestellt wurden, erwies sich zum Beispiel, dass ein Zuschuss von 45 Gramm Eiweiss für jedes Kilogramm Trockensubstanz der Futterzellulose notwendig ist. Die skandinavische Industrie trägt diesem Umstand vielfach durch Beimischung von Fischmehl, Sojamehl und Futterhefe Rechnung. Die Herstellung von Futterzellulose in den nordeuropäischen Ländern ist keine Rohstoffrage, sondern eine Kostenfrage. In Finnland zum Beispiel wurden die Herstellungskosten mit etwa Fmk. 2.45 je Kilogramm angegeben; der Kleinhandelspreis betrug Fmk. 1.90; durch nachträgliche Produktionssteigerung konnte der Preis auf Fmk. 1.75 ermässigt werden. In Schweden stellte sich der Herstellerpreis auf 18 Oere, er konnte durch Erweiterung der Produktion auf 10 Oere gesenkt werden. Über den Umfang der Erzeugung veröffentlicht der Bericht unter anderem folgende Angaben: In Finnland waren 14 bis 15 Fabriken vorhanden, deren Erzeugung auf 800 bis 900 Tonnen je Arbeitstag gebracht worden sein soll. In Norwegen ist eine Produktion von jährlich 200,000 Tonnen Futterzellulose vorgesehen, die bei weitem nicht zur Deckung des Bedarfes ausreicht. In Schweden, wo die Militärverwaltung erhebliche Aufträge an die Industrie erteilt haben soll, betrugen die Verkäufe an die Landwirtschaft von Juni 1941 bis Ende Februar 1942 insgesamt etwa 280,000 Tonnen. In Deutschland fabriziert ein Berliner Unternehmen aus Natronzellulose, die aus Skandinavien eingeführt wird, nach einem besonderen Verfahren sogenanntes Zellmehl, das zur Herstellung von Pferdemischfutter verwendet werden soll. Ob sich die Futterzellulose anders als nach dem ersten Weltkrieg über den Krieg und die ersten Nachkriegsjahre hinaus in der breiteren landwirtschaftlichen Praxis einbürgern werde, das bezeichnet der Bericht als eine Frage, die im Augenblick noch nicht zu beantworten ist.

Kurze Nachrichten

Was ein Seuchenzug kostet. Dem «Fricktaler» wird aus Hellikon geschrieben: «Für den Bauer dürfte es von Interesse sein, was ein Seuchenzug, wenn er auch ein kleineres Ausmass annimmt, für Werte erfordert. Die Impfung der Tiere im Bezirk und in Baselland beläuft sich auf ca. Fr. 40,000.—. Das notgeschlachtete Vieh weist eine Schatzungssumme von ca. Fr. 45,000.— auf. Die Löhne für die Hilfsarbeiter in der Gemeinde betragen Fr. 700.—. Zur Desinfektion wurden 150 Säcke Kalk, ca. 500 kg Soda und ca. 200 kg Natron verwendet. Dazu sind noch viele Verdienstausfälle von Arbeitern, Stallreparaturen, zeitliche Lahmlegung des Handels aller Art, Milchausfälle, weil viele Kühe erst später zum Werfen kommen, usw., zu rechnen. Es ist durchaus verständlich, wenn die Behörden alle zur Verfügung stehenden Mittel ergreifen, um diesen Stallfeind zu lokalisieren. Es scheint, dass die Schutzimpfung ihre Wirkung nicht verfehlt, und den unermüdlichen Forschern darf von allen Ständen der wohlverdiente Dank nicht vorenthalten werden.»

Begehrter Torfboden. An einer im Gemeindebann Boswil stattgefundenen Steigerung über die Ausbeute von 10 Aren Torfboden wurde der horrende Preis von 45.000 Franken erzielt. Der Betrag musste, laut Steigerungsbedingung, sofort bar bezahlt werden.

Esst Frischgemüse. Das Eidg. Kriegsernährungsamt teilt mit: Die starke Ausdehnung des Gemüsebaues und eine reiche Ernte haben im Spätherbst die Einlagerung grösserer Mengen Wintergemüse ermöglicht. Unter dem Einfluss der aussergewöhnlich milden Witterung der letzten Wochen hat die Lagerfähigkeit namentlich der Kohlarten, vorab des Weiss- aber auch des Rotkohls, ferner der Wurzelgemüse wie Randen und Karotten, stark gelitten. Es erweist sich deshalb als notwendig, grosse Lagerpartien zu liquidieren. Damit kein Gemüse dem Verderb anheimfällt, ist schlanker Absatz unerlässlich. Darum beherzige die Hausfrau die Ermahnung, ihre Vorräte an Konserven für die gemüsearme Zeit zurückzuhalten und jetzt in vermehrtem Masse inländisches Frischgemüse auf den Tisch zu stellen.

Aus der Praxis

Instruktionskurs für Revisoren im Kreis IIIa

Dass die Aufstellung der Jahresrechnungen der Konsumgenossenschaften und die Prüfung derselben durch die Vereins- und Verbandsrevisoren eine höchst wichtige Angelegenheit im Leben dieser Vereinigungen ist, konnte man beim Anblick des Massenaufmarsches am Sonntag, den 24. Januar, zum obgenannten Instruktionskurs feststellen. Die Präsenzliste ergab 176 Anwesende von 62 Vereinen, also eine ungewöhnlich starke Beteiligung. Nicht vertreten waren aber immerhin noch 14 Vereine.

In seinem Eröffnungswort gab der Präsident des Kreisvorstandes, Herr Fritz Tschamper, seiner Freude über das zahlreiche Erscheinen von Vereinsvorständen und Revisoren Ausdruck. Er hob hervor, dass die Verantwortlichkeit der Revisoren nach dem neuen eidg. Obligationenrecht viel grösser geworden ist, und es sei deshalb höchst wichtig, dass die mit Revisionen beauftragten Genossenschaftsmitglieder über ihre Pflichten genau unterrichtet und mit den von ihnen verlangten Prüfungsarbeiten vertraut gemacht werden. Die Referenten, die Herren Dr. G. Röschli, Revisor der Treuhandabteilung des V. S. K., und A. Domeisen, Vertreter-Revisor für den Kreis IIIa V. S. K., hatten sich dieser Aufgabe zu unterziehen.

*

Herr Dr. Roeschli sprach an Hand des von ihm aufgestellten Kursprogramms über die Organisation der Revision im V. S. K., über die rechtlichen Grundlagen der Kontrollstellen von Genossenschaften, über die Buchführung der Konsumvereine und die Bilanzgrundsätze. Zur Arbeitsteilung zwischen den Vereinen und dem Verband bemerkte der Referent, dass die Kontrollstellen der Vereine die Detailrevision der Buchhaltung und Jahresrechnung besorgen, während die Treuhandstelle des V. S. K. ihre Revision mehr im Sinne einer fachmännischen Prüfung von Geschäftsführung und Bilanz vornimmt. Der Revisionsbericht der Treuhandstelle soll den Vereinsrevisoren vorgelegt werden.

Zur Wahl der Vereinsrevisoren bemerkte Dr. Roeschli, dass man hauptsächlich in kleinen Genossenschaften oft Mühe hat, sachverständige Mitglieder für dieses Amt zu finden. Jeder Verein sollte sich dafür bemühen, dass in die Kontrollstelle wenigstens 1 Buchhalter oder Sachkenner gewählt wird.

Für das Revisionsprotokoll und den Bericht der Revisoren hat der Referent Vorlagen ausgearbeitet, die in Kopie an die Delegierten ausgeteilt werden. Zu Punkt III des Programms: «Die Buchführung der Konsumvereine», bemerkte Dr. Roeschli, dass die amerikanische Buchhaltung nach Schema 1 vom Programm bei den Konsumvereinen am meisten verbreitet sei. Auch das Durchschreibesystem hat vielerorts Eingang gefunden. Die Maschinenbuchhaltung eignet sich nur für ganz grosse Betriebe. Der Ladenbuchführung in den Ablagen sollten die Vereine mancherorts mehr Aufmerksamkeit schenken, und die Prüfung derselben durch die Vereinsrevisoren ist sehr zu empfehlen.

*

Der zweite Referent, Herr A. Domeisen, verdankte die Bereitwilligkeit des Kreises IIIa zur Durchführung des Kurses. Er besprach die eigentliche Technik der Revisionen bei Konsumgenossenschaften und machte auf verschiedene Punkte, die in der Praxis immer wieder hervortreten, aufmerksam, z. B. auf die Vorweisung der Buchhaltungsbelege durch die Verwaltung. Der Referent zitierte nach seinen eigenen Erfahrungen einige Fälle, aus denen hervorgeht, dass eine kritische Betrachtung der Belege empfehlenswert sei.

Ob eine Geschäftsprüfung lückenlos oder stichprobenweise durchgeführt werden soll, richtet sich natürlich nach der Grösse der Vereine. Kleinere Zwischenprüfungen, sowie Kassastürze sind überall zu empfehlen. Barkautionen des Personals sollten aus den Bilanzen der Vereine verschwinden und der Genossenschaftlichen Zentralbank in Depot gegeben werden.

Zu den Inventarabschlüssen in den Verkaufslokalen ist zu bemerken, dass Überschüsse oder Manki von über 1 Prozent des Umsatzes beanstandet werden sollten. Auf die genaue Führung der Mitglieder- und Anteilscheinverzeichnisse ist ein Augenmerk zu richten. Eine Durchsicht des Verzeichnisses der ausbezahlten Rückvergütungen und Rabatte ist zu empfehlen.

*

Die nach der Mittagspause eröffnete allgemeine Diskussion wurde rege benützt; sie gab den Referenten noch Gelegenheit zur Abklärung verschiedener Fragen. Man erhielt den Eindruck, dass in verschiedenen Genossenschaften die Kontrolle und die Buchführung der Verkaufslokale, sowie die Verrechnung der Emballagen noch zu wenig streng und genau durchgeführt werden.

*

In seinen Schlussworten stellte Präsident Fritz Tschamper fest, dass der Kreis IIIa der erste war, welcher das Obligatorium der Überprüfung der Jahresrechnungen der Vereine durch den V.S.K. einführte und die Kosten der Prüfungen übernahm. Diese Massnahme hat sich in vielen Fällen als sehr wertvoll erwiesen. Der Kreisvorstand beabsichtigt, den Instruktionskurs für Revisoren in gewissen Zeitabständen zu wiederholen; denn die Vereinsrevisoren wechseln, und es tauchen neue Ideen und Ansichten auf, die berücksichtigt werden müssen. Der V. S. K. wird auch die bekannte Broschüre von Herrn Dr. Roeschli «Die Aufgabe der Revisoren unserer

Konsumgenossenschaften», deren jetzige Auflage bald erschöpft sein wird, in neuer Fassung herausgeben. Wir möchten verhindern, dass unsere Konsumvereine beim Sinken der Preise nach dem Kriege in Schwierigkeiten kommen; deshalb raten wir allen Delegierten, ihren ganzen Einfluss für eine solide Geschäftsführung in ihren Genossenschaften geltend zu machen. s.

Ein Argument, das bei der Werbung oft übersehen wird

Wenn man auf Reisen geht und im Vorbeiweg die Werbung der Konsumgenossenschaften etwas prüft, so fällt auf, dass sie sich sozusagen nirgends als Mitglieder des V. S. K. bezeichnen. Das ist unter allen Umständen ein Fehler. Die Konsumgenossenschaften meinen nämlich, wenn sie etwas über den V. S. K. schreiben würden, sei das Werbung für den V. S. K. selbst, und das gehe sie — die Konsumgenossenschaften — ja schliesslich nichts an; der V. S. K. müsse für das selber sorgen.

Das ist aber zum mindesten psychologisch verkehrt. Die meisten Konsumgenossenschaften sind doch, wenn auch gut geführte, so jedenfalls zum grössten Teil bescheidene und vor allem auch sehr bescheiden auftretende Unternehmen. So lange sich nun jede Genossenschaft gebärdet, als stünde sie allein auf der Welt, wird das Publikum auch gar nichts Besonderes an diesen Unternehmen finden. Sobald aber eine Konsumgenossenschaft zeigt, dass sie Mitglied eines Verbandes ist, der 430,000 Familien umfasst, und von den Leistungen dieses Verbandes spricht, bekommt das Publikum einen ganz andern Eindruck. Damit erscheint nämlich die Konsumgenossenschaft als Teil eines grossen Ganzen, womit sich ihr Ansehen beträchtlich hebt. Auch dem Dümmsten leuchtet ein, dass die Preise vorteilhaft sein müssen, wenn man für 430,000 Familien zugleich einkauft. Auch die misstrauische Hausfrau wird sich beruhigen, wenn erklärt wird, dass gemeinsame Laboratorien etc. bestehen, wo für die 430,000 alles untersucht und verpackt wird.

Als ganz besonders aktuell wird auch dem Publikum auffallen und Eindruck machen, wenn von den Leistungen des V. S. K. in der Kriegszeit gesprochen wird, immer mit der Betonung, dass der betreffende Konsumverein Mitglied dieses V. S. K. ist, der durch den Zusammenschluss fähig ist, solche Leistungen für das gesamte Land aufzubringen. Das imponiert dann schliesslich doch noch mehr als eine vor dem Konkurs aufgekaufte Bergbahn, für die neuerdings sogar ein Film spazieren geführt wird. Um solche Argumente in den Vordergrund zu rücken, braucht es gar keine grossen Künste. Eine Kartontafel hübsch beschriftet und ins Schaufenster gestellt oder irgendwo im Ladenlokal angebracht, kann schon Wunder wirken. Ein kleiner Nachsatz bei den Inseraten in Tageszeitungen, welcher auf die Gesichtspunkte hinweist, wird bestimmt gelesen — gerade wenn er unter Grossgedrucktem steht. Denn bekanntlich stürzt sich ein Teil des Publikums gerade auf das, was innerhalb eines Inserates am kleinsten gedruckt wird, weil es immer meint, man wolle dort etwas verstecken, das man nicht gerne laut sagen möchte.

So wird sich die einzelne Konsumgenossenschaft mit der Zeit dem Publikum einprägen als zugehörig zur grössten Einkaufsorganisation des Landes, deren Mittel und Betriebe zugleich noch im gemeinsamen Besitz des Volkes stehen. Die einzelnen Kunden werden sich auch leichter entschliessen, als Mitglieder einer V. S. K.-Konsumgenossenschaft beizutreten, wenn sie wissen, dass 430,000 Schweizerfamilien vor ihnen das gleiche getan haben.

Natürlich können die Mitglieder, vor allem die kleineren Betriebe, bei der Verwendung jener Argumente, welche ihnen die Mitgliedschaft im V. S. K. liefert, im wesentlichen nur Erinnerungswerbung betreiben. Man kann mit kleinen Aufschriften in einem Laden und mit Fussnoten in Inseraten nicht neue Leistungen propagieren, welche noch nicht einmal bekannt sind. Das wird immer die Aufgabe des V. S. K. bleiben müssen. Man kann z. B. nicht auf die landwirtschaftlichen Aktionen des V. S. K. Bezug nehmen, wenn das Publikum diese noch nicht einmal recht kennt. — Da scheint sich eine klare Arbeitsteilung abzuzeichnen. Der V. S. K. propagiert in zweckmässiger Weise seine Leistungen, und die Mitglieder sorgen durch Erinerungsreklame dafür, dass diese Argumente nicht vergessen werden. Bis diese Arbeitsteilung aber richtig eingespielt ist und fortgesetzt wird, müssen wir offenbar bei einem «Bundesstaat der Konsumgenossenschaften» noch etwas Geduld haben. Die Vereinheitlichung des Geld-, Rechts- und Militärwesens in der Schweizerischen Eidgenossenschaft ist bekanntlich auch nicht von heute auf morgen gekommen. Schnelligkeit ist zwar der Vorzug des diktatorischen Regimes: aber das hat auch seine Nachteile! Der bedächtige Gang der Dinge in unserem Staatswesen sollte uns aber nicht hindern, auf dem Gebiete der Werbung in unserem «Bundesstaat» alles für die Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen V. S. K. und Mitgliedern zu studieren und immer Neues zu versuchen. Dr. F. Fk.

Ladenschluss an einem Wochennachmittag zur Ausführung von Rationierungsarbeiten

Sämtliche Verkaufsgeschäfte in Elgg, ausgenommen Bäkkereien, haben, wie vom Allg. Konsumverein Elgg mitgeteilt wird, gemeinsam (auf freiwilligem Wege) beschlossen, ab 1. Januar 1943 die Verkaufslokale jeden Mittwoch nachmittag ab 12 ¹/₄ Uhr gänzlich zu schliessen, um den immer mehr zunehmenden Rationierungsvorschriften nachzukommen. Diese Massnahme hat sich bis heute gut eingeführt und im allgemeinen zu keinerlei Reklamationen Anlass gegeben.

Bildungs- und Propagandawesen

Die Woche der Genossenschaftlichen Studienzirkel

In der Berichtswoche erhielten wir Kenntnis von der Bildung Genossenschaftlicher Studienzirkel in **Aigle, Herisau, Huttwil (Jugendzirkel), Laupen, Solothurn und Yverdon.** Zählen wir davon ab einen Erstfelder Zirkel, der zuviel gerechnet wurde, so ergibt das einen weiteren Zuwachs von 5 Zirkeln, und die Gesamtzahl aller registrierten Zirkel erreicht damit — spätere Korrekturen vorbehalten' — 153 oder 3 mehr als am Ende des Winters 1941/42. 89 davon entfallen auf das deutsche, 64 auf das französische Sprachgebiet. 83 sind auf der andern Seite deutscher, 70 französischer Sprache. Dass die Endzahl des letzten Winters um 3 überschritten wird, ist einzig und allein auf die welsche Schweiz zurückzuführen. Dort ergibt sich nämlich eine Erhöhung von 55 auf 64, währenddem die deutschsprechende Schweiz immer noch um vier Zirkel hinter ihrem letztjährigen Schlussergebnis zurückbleibt und die italienischsprechende Schweiz, die es 1941/42 immerhin auf 2 Zirkel gebracht hatte, sich bis heute überhaupt noch nicht gemeldet hat.

Nach dem Vorbild Basels, Berns, Zürichs und einzelner Städte der welschen Schweiz hat sich nun auch in **Luzern** eine Studienzirkelkommission gebildet. Damit wird die Hoffnung berechtigt, dass die Studienzirkeltätigkeit in Luzern wenn auch nicht mehr in diesem, so doch im kommenden Winter ebenfalls einen etwas weniger sporadischen Charakter annehmen wird, als das bisher der Fall gewesen war. h.

Bewegung des Auslandes

Finnland. Umsatz von SOK im Jahre 1942. Der ältere der beiden finnischen Konsumvereinsverbände erzielte im Jahre 1942 einen Umsatz von rund 1.773.008.000 finnischen Mark. Gegenüber dem Vorjahr bedeutet das eine Erhöhung um Fmk. 18.444.000 oder 1.1 %, was angesichts des ausgesprochenen Warenmangels in Finnland als ein durchaus erfreuliches Ergebnis anzusehen ist. h.

Bibliographie

«Briefe an den Chef». Emil Oesch. Organisation und Verlag für Wirtschaftsförderung, Thalwil-Zürich.

In einem der letzten Briefe entwickelt der Mustermesse-Direktor, Prof. Dr. Th. Brogle, Gedanken über den Sinn der Arbeit und Freizeit, von denen sich jeder Berufstätige und besonders jeder Vorgesetzte mit Vorteil anregen lässt.

Direktor Brogle weist darauf hin, wie ausserordentlich wichtig die Pflege der Individualwerte, der Familie und des persönlichen Lebensstils ist.

Schweizerisches Jugendschriftenwerk (SJW). Otto Binder: «Der grosse Schritt». Ein Ratgeber für Schulentlassene.

«Was soll ich werden? Eine Frage, die alljährlich Tausende von Schweizerkindern bewegt. Wie wird es sein, das neue Leben, in Beruf und Freizeit? Da sind Ratschläge und Winke, interessant, ja spannend, geschrieben. Ideen und Anregungen, wie die Arbeit anzupacken, die neue Freizeit einzurichten, kann man immer brauchen. Besonders als Neuling in Werkstatt, Schule, Hof und Haushalt.

SJW-Sammelbände. Einem vielgeäusserten Wunsche nachkommend, hat das SJW nun auch Sammelbände geschaffen. Diese bestehen aus je vier SJW-Heften der gleichen Altersstufe. Solid gebunden sind sie zum Preise von Fr. 2.— erhältlich.

Wie schreibt man Geschäftsbriefe? Kleiner Leitfaden für die moderne kaufmännische Korrespondenz. Verlag Organisator Zürich. Fr. 2.—.

«Seit Jahren bemüht man sich, den alten Kaufmannsstil zu verlassen und neue, moderne Formen für solche Briefe zu finden. Hier wird nun ein guter Leitfaden dazu aus der Praxis des Kaufmannslebens gegeben, der nicht nur die alten Fehler aufzeigt, sondern auch die moderne Schreibweise an Beispielen genau erklärt.

Kleine Staatskunde unseres Heimatlandes, von Prof. Fr. Frauchiger.

Im Verlag «Bücherfreunde» Basel ist aus der Feder von Prof. Frauchiger, Zürich, eine «Kleine Staatskunde unseres Heimatlandes» erschienen. Sie enthält die wichtigsten Grundgedanken der bundesstaatlichen Eigenart der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Eingeleitet wird die rund 80 Seiten umfassende Broschüre durch eine kurze Darstellung der geschichtlichen Entwicklung des schweizerischen Bundesstaates. In logisch klarem Aufbau, der für den Lernbeflissenen eine wertvolle Hilfe darstellt, werden weiter behandelt: Staatsrechtliche Grundbegriffe, das Verhältnis von Bund und Kantonen, die Gebietshoheit von Bund und Kantonen, das Staatsvolk mit den verschiedenen Bürgerrechtsfragen (Gemeinde-, Kantons-, Schweizerbürgerrecht, die Stellung der Fremden usw.), die Organisation der Bundesgewalt und die Freiheitsrechte der Bürger. Eine willkommene Beigabe zu der «Kleinen Staatskunde» stellt die «Bundesverfassung» dar. Ein Sachregister erleichtert die Orientierung in den Bestimmungen der Bundesverfassung. Eine Reihe Illustrationen, so die von der LA her bekannte «Wehrbereitschaft», ein Blick in den Nationalrat, ein Bild von der Glarner Landsgemeinde, zeigen die schweizerische Demokratie in Aktion. — Gedruckt wurde das kleine Werk in der Buchdruckerei des V. S. K.

Die «Kleine Staatskunde» von Prof. Frauchiger bringt eine wertvolle Ergänzung der genossenschaftlichen Fortbildungsliteratur. Sie verschafft und fördert den Einblick in das Wesen des Staates, von dem die Genossenschaftsbewegung einen wesentlichen Teil darstellt und in dem diese zu wirken hat. Nicht nur das Genossenschaftliche Seminar, dessen Schülerinnen nun ein aufschlussreiches gedrucktes Lehrmittel erhalten haben, auch in Studienzirkeln, ja sogar in Genossenschaftsbehörden, überhaupt sämtlichen Kreisen unserer Bewegung wird man die Staatskunde von Prof. Frauchiger als handliches, praktisches Nachschlagewerk benützen können. Studienzirkel im besonderen können die «Kleine Staatskunde» als Grundlage eines Winterprogrammes nehmen. Denn in einer Zeit, in der soviel Unsicherheit, Unorientiertheit über die eigentlichen Grundlagen unseres Staates besteht und geschaffen wird, kann das neue Werk eine besonders wertvolle Aufgabe erfüllen. Die Buchhandlung der «Bücherfreunde» wird Bestellungen (zu Fr. 3.60) sofort ausführen.

Konsumgenossenschaftlicher Frauenbund

Die Generalversammlung des Konsumgenossenschaftlichen Frauenvereins Biel

(Korr.) Sonntag, den 17. Januar fanden sich im grossen Volkshaussaal über 200 Mitglieder des Konsumgenossenschaftlichen Frauenvereins zur ordentlichen Generalversammlung ein. Die Präsidentin, Frau Bodmer, durfte insbesondere auch den Verwalter und einige Herren aus den Behörden der Konsumgenossenschaft Biel begrüssen, worauf die Verhandlungen mit einem gemeinsam gesungenen Genossenschaftslied eingeleitet wurden.

Die flott abgefassten Jahresberichte der Frauen Bodmer, Präsidentin der deutschsprachigen Sektion, und Vaucher, Präsidentin der französischsprachigen Sektion, wurden mit grossem Beifall aufgenommen. Die Berichte gaben einen Überblick über die grosse Arbeit, die vom Verein im verflossenen Jahre geleistet worden ist. Der bescheidene Jahresbeitrag wurde auf Fr. 2.— belassen. Sehr interessant war das von der Vizepräsidentin, Frau Ryser, zur Kenntnis gebrachte reichhaltige Arbeitsprogramm für 1943. Es sind Vorträge und Demonstrationen hauswirtschaftlicher Natur vorgesehen, ferner sollen Fragen über das Genossenschaftswesen sowie solche, die die Stellung der Frau im Rechtsleben betreffen, behandelt werden. Auch die Geselligkeit soll nicht zu kurz kommen; unter anderem sind wiederum ein Vortrag von Herrn Pfarrer Hutzli und ein Ausflug in Aussicht genommen. Also alles nützliche und schöne Dinge, die gewiss wieder manche Genossenschafterin veranlassen wird, dem Verein beizutreten. Im gleichen Rahmen hält sich auch das von Madame Vaucher entwickelte Arbeitsprogramm der welschen Sektion, und auch hier ist zu hoffen, dass die Entwicklung der Sektion eine günstige sein werde.

Von den verschiedenen Beschlüssen, die gefasst wurden, verdienen besondere Erwähnung: Der Beitritt zum Verband der Bieler Frauenvereine, der beschlossen wurde in der Erwägung, dass Zusammenhalten und Zusammenarbeiten im Interesse aller liegt; die Verlegung der Vereinsversammlungen vom ersten auf den zweiten Donnerstag jeden Monats, um dem Verkaufspersonal der K. G. B. einen vermehrten Besuch dieser Anlässe zu ermöglichen; und endlich die Gründung eines Fonds zur würdigen Feier des 25jährigen Jubiläums im Jahre 1947.

Zum Schlusse entbot Herr Walther, Verwalter der Konsumgenossenschaft Biel, der Versammlung die Grüsse der Verwaltung und der Behörden. Er wies auf die umfangreiche Arbeit hin, die vom Verein im Interesse der K. G. B. geleistet wird, dankte bestens dafür und wünschte dem Frauenverein für die Zukunft alles Gute. In launigen Worten entwickelte er ein Bild über die Schwierigkeiten der Warenbeschaffung und bat die Hausfrauen um Geduld und Verständnis, wenn einmal das gewünschte Produkt gerade nicht zu haben ist.

Im zweiten Teil sorgten die Singgruppe CO-OP, zwei Töchter mit ihren Handharmonikas und einige Mitglieder des Vereins, die mit kleinen Sketchs aufwarteten, für Unterhaltung. — Ein Glückauf für 1943!

Mehr anbauen oder hungern?

MEHRANBAU-AKTION DES VSK UND DER KONSUMGENOSSENSCHAFTEN

Der LVZ im Dienste des Mehranbaus

(Korr.) Die ernste Situation der Versorgung unseres Landes, die dem Schweizervolk die grosse und schwere Aufgabe auferlegt, das Brot aus der eigenen Scholle zu schaffen, hat den L. V. Z. bewogen, sich mit ganzer Kraft in den Dienst des Mehranbaus zu stellen. Unserer Genossenschaft lag vor allen Dingen daran, praktische Arbeit zu leisten und am eigenen Beispiel zu zeigen, dass man es nicht beim Reden und Schreiben bewenden lassen will. Aus diesem Bestreben heraus entstand das Projekt eines vom L. V. Z.-Personal zu schaffenden Pflanzwerkes. Es war zwar nicht leicht, Land für den eigenen Anbau zu finden; dank der Vermittlung des Konsumvereins Rüti-Tann kam das Projekt dann aber doch in Gibswil, im schönen Zürcher Oberland, zur Ausführung. — Auf 780 Meter Höhe sind im Mai 1942 von einer ersten Gruppe L. V. Z.-Angestellter unter der tüchtigen und fachkundigen Leitung und Mitarbeit des Chefs unserer Landesproduktenabteilung, Herrn Emil Hungerbühler, 240 Aren Wiesland unter den Pflug genommen und mit Kartoffeln angebaut worden. Es war ein ungewohntes und hartes Stück Arbeit; aber unsere Leute haben mit einem Eifer und einer Geschicklichkeit gewerkt, die selbst die ortsansässigen Landwirte in Erstaunen setzte und sie mit Respekt vor den Leistungen der «Städter» erfüllte. Mit einer Selbstverständlichkeit, als wären sie Zeit ihres Lebens nichts anderes als Ackerbauern gewesen, nutzten unsere Mannen den Tag, solange es Tag war, und krampften im wahren Sinne des Wortes vom frühen Morgen bis zum späten Abend. Es gab Tage mit 10 und 12 Arbeitsstunden. Schon bevor man zum Morgenessen ging, wurde eine Stunde auf dem Felde gearbeitet, nicht um den Appetit zu fördern und auch nicht als Ersatz für das Frühturnen — beides wäre überflüssig gewesen —, sondern um die zur Verfügung stehende Zeit und das gute Wetter nach bester Möglichkeit auszunutzen. Kein Wunder, dass die ersten Tage für jeden, der erstmals die ungewohnte Feldarbeit besorgte, so richtige «Krisentage» waren. Todmüde Glieder und ein Muskelkater, als wäre man die ersten Tage in der Rekrutenschule, stellten sich ebenso prompt ein wie die Rückenschmerzen. Doch mit diesen kleinen Unbehaglichkeiten und mit dem nicht gerade übermässig grossen Komfort in der zur Lagerhütte ausgebauten kleinen Scheune — zurzeit fehlen noch die Installationen für fliessendes kaltes und warmes Wasser! — fand sich jeder spielend ab. Gewaschen hat man sich trotzdem täglich mehr als einmal; denn dazu stand der Brunnen beim stattlichen Bauernhaus des Landwirts Künzli zur Verfügung.



Die zum Kantonnement hergerichtete kleine Scheune. Im «I. Stock» sind die Lagerstätten; im «Parterre» ist rechts ein Lagerraum für Material und Werkzeuge, links ein «Znüni- und Zvieri-Salon», in dem aber nur bei schlechtem Wetter serviert wird.

Die Verpflegung, darüber hörte man nur eine Meinung, war von allem Anfang an vorzüglich. Das ist das Verdienst einmal der beiden Konsumvereine L. V. Z. und Rüti-Tann, die gemeinsame Haushaltung führten und mit den Mitteln nicht kargten; dann aber auch der unermüdlichen Küchenmannschaft, die sich alle Mühe gab, gut und reichlich zu kochen. Sie hatte keine leichte Aufgabe, denn zeitweise musste sie in kleinsten Küchenverhältnissen für nicht weniger als 30 Personen das Morgenessen, den Znüni, das Mittagessen, den Zvieri und das Abendessen zubereiten.

Über die Ernte nur einige wenige Zahlen. An Kartoffeln wurden rund 57,000 kg eingebracht und an Kohlrüben rund 3000 kg. Das entspricht einem Ertrag von etwa 250 Kilo Kartoffeln pro Are. Da die Landwirtschaft mit einem mittleren Ertrag von 200 Kilo pro Are rechnet, ist also das Ergebnis unseres ersten Anbaujahres ein sehr erfreuliches. Fachmännische Leitung, geeigneter Boden, fleissige Hände und denkbar beste Witterungsverhältnisse haben diesen Ertrag möglich gemacht. — Zum Kapitel Mehranbau gehört auch die Bauern- und Bäuerinnenhilfe. Leider erlaubten es uns die betrieblichen Verhältnisse nicht, alle Anmeldungen aus dem Personal zu berücksichtigen, weil besonders das Verkaufspersonal diesen Sommer nicht leicht durch Aushilfen zu ersetzen war. Immerhin konnten 7 Verkäuferinnen für 6 bis 12 Tage freigegeben werden.

Über ihre Tätigkeit auf einem Bauernhof schrieb uns eine Ablagehalterin:

«Ich war in Oetwil am See bei einem jungen Bauernpaar mit vier herzigen, kleinen Kindern, das jüngste 5 Monate, das älteste 4½ Jahre alt. Nicht nur mit den Kindern, auch mit den Eltern war ich bald gut Freund und wurde als zur Familie gehörend aufgenommen; nur musste ich zufolge Platzmangels im Pfarrhaus schlafen.

Ich begann meine Arbeit am Morgen um 7 Uhr. Da hiess es die Kinder waschen, kämmen und anziehen und dem ganz Kleinen den Schoppen geben (was meine liebste Beschäftigung war!). Am Vormittag brachte ich, um die Bäuerin zu entlasten, das ganze Haus mit sämtlichen Zimmern in Ordnung. Auch musste ich einkaufen gehen, was auch einmal schön ist, wenn man selber Verkäuferin ist! Es galt einfach, überall Hand anzulegen. Leider konnten wir nur drei Tage heuen, da



Im «Znüni- und Zvieri-Salon» der kleinen Scheune.

es gerade jene Woche der Wettergott nicht gut mit uns meinte. Ich begriff noch ziemlich rasch, wie die Gabel gehandhabt werden muss, und hatte Freude an dieser Arbeit.

Die Beschäftigung auf dem Bauernhof war in jeder Hinsicht abwechslungsreich, und ich konnte mich ausgiebig in Hausfrauen- und Mutterpflichten üben. Sogar das Stubenwägeli habe ich neu ausstaffiert und frisch bezogen. An einem Morgen machte ich «grosse Wäsche» und badete die drei Kleinsten. Das setzte allerdings ein fürchterliches Indianergeheul ab!

Die Zeit verging wie im Fluge, und ehe ich mich's versah, waren die 8 Tage vorbei! Mit frisch gefüllten Lungen und voller Freude über die geleistete Hilfe kam ich in meine Filiale zurück.»

Ob jemand seine Arbeitskraft und seinen guten Willen zur Mitarbeit in unserem Lager in Gibswil oder auf einem Bauernhof eingesetzt hat, bleibt sich im Ergebnis gleich. Man kann dem Mehranbau auf diese oder jene Weise nützlich sein. Dank und Anerkennung verdienen alle, die irgendwie mitgeholfen haben. Das Jahr 1943 auferlegt dem Schweizervolk in bezug auf den Mehranbau noch grössere Aufgaben als das vergangene Jahr. Wie weit das L. V. Z.-Personal sich daran wieder beteiligen muss und kann, wird sich dieses Frühjahr zeigen. Wir sind überzeugt, dass alle, die letztes Jahr ihren Beitrag zum Mehranbau geleistet haben — wir zählen dazu auch alle diejenigen, die bei sich zu Hause oder anderswo ein Stück Land bebaut haben — sich auch dieses Jahr wieder freudig dem Anbaudienst — er ist bester Dienst am Vaterland und auch ein Stück Landesverteidigung — zur Verfügung stellen werden, dass aber auch die andern, die bisher nicht mitmachen konnten oder wollten, ohne langes Besinnen zur Feldarbeit antreten werden, wenn der Ruf an sie gelangen sollte.



Emsige Erntearbeiter.

Die Hacke hat wieder ein «Nest» voll herausgehoben! So isch's Härdöpfle e Freud!

Vom Konsumverein Rüti-Tann hat der L. V. Z. weitere 144 Aren übernommen, so dass nun für das diesjährige Anbauwerk in Gibswil insgesamt 384 Aren zur Verfügung stehen werden. Genossenschaftliche Zusammenarbeit wird, davon sind wir überzeugt, auch im Jahre 1943 zum Gelingen des Werkes beitragen.

Die Haltbarkeit der Lagergemüse

Für die Haltbarkeit des Gemüses über den Winter ist nicht nur die Beschaffung der Lagerräume entscheidend, sondern gerade so wichtig ist die Behandlung des Gemüses während der Kulturperiode. Fehler, die hier begangen wurden, bekommen viele Pflanzer sehr unangenehm zu spüren. Deshalb werden besonders diese und auch alle übrigen Gemüsepflanzer zu ihrem eigenen Nutzen mit Interesse folgende Ausführungen von Herrn Kopp, Strickhof, im «Zürcher Bauer» lesen:

Eine zweckmässige Düngung und Bodenbearbeitung sind wichtige Voraussetzungen zur Erlangung von qualitativ erstklassigem Gemüse. Locker und schwammig aufgebaute Produkte, durch eine einseitige Stickstoffdüngung (Güllenwirtschaft) erzeugt, sind von geringer Haltbarkeit. Auch überreife Gemüse sind für längere Aufbewahrung ungeeignet. Diese Worte sind für den Gemüsepflanzer, der schon in den letzten Wochen grosse Fäulnisverluste bei seinen Lagerprodukten (insbesondere bei den Kohlarten) festgestellt hat, ein kleiner Trost. Ja, er wird sogar erbost feststellen, dass in seinen Kulturen bei der Düngung keine Jauche verwendet wurde, und trotzdem lasse die Haltbarkeit sehr zu wünschen übrig. Die Ursachen müssen also anderswo liegen. Machen wir einige Betrachtungen über dieses Kapitel und ziehen zu diesem Zweck praktische Erfahrungen heran!

Die Witterungsverhältnisse im Jahre 1942 waren ausserordentlich günstig. Der überaus warme Herbst förderte die Reife der Lagergemüse derart, dass vielerorts, speziell in geschützten Lagen, zu einem Grossteil nur überreife Ware geerntet werden konnte, und dies trotzdem keine groben Fehler bei der Düngung vorkamen und zweckmässige Lagersorten angebaut und zeitlich nicht zu früh ausgepflanzt wurden. Solche Feststellungen konnten teilweise auch auf dem Strickhofareal, das bekanntlich allen Winden zugänglich ist, gemacht werden. Ganz vorzügliche Lagerprodukte wurden bei den hochstrunkigen Weisskabissorten «Amager» und «Langendijker» erzielt. Diese Sorten haben jedoch noch den Nachteil, dass sie nicht so ausgeglichene Köpfe liefern, wie dies beim niederstrunkigen «Amager» (bekannteste Lagersorte) der Fall ist. Dieses Beispiel zeigt wiederum ganz deutlich, dass wir bei der Produktion von Lagergemüse nebst den eingangs erwähnten Faktoren der Sortenwahl die grösste Aufmerksamkeit schenken müssen.

Wie steht es nun mit der Jauchedüngung? Müssen wir die Düngung mit Jauche bei der Kultur von Lagergemüse ganz fallen lassen? Diese Frage können wir mit einem entschiedenen

Nein beantworten. Wir müssen lediglich etwas mehr masshalten und zum richtigen Zeitpunkt düngen. Nicht an jedem Regentag den Pflanzplätz güllen und erst noch zu einer Zeit, da die Produkte in voller Entwicklung sind, bis kurz vor der Ernte. Eine solche Verschwendung von Nährstoffen muss unter den gegenwärtigen Verhältnissen mehr denn je einer zweckmässigen und zugleich sparsamen Verwendung der Naturdünger Platz machen. Die Erfahrung lehrt, dass in den ersten Wochen nach der Pflanzung, das heisst bis ungefähr Mitte Juli, die Kulturen vielfach (je nach Boden und Vorratsdüngung) im Wuchs zu wünschen übrig lassen. In diesem Zeitpunkt können 1 bis 2 Jauchegüsse oder eine angemessene Gabe Kalksalpeter die Lagerfähigkeit des Endproduktes nicht nachteilig beeinflussen. In einzelnen Fällen sind solche Düngungen auch noch in den Monaten August und September zeitgemäss und erforderlich. So zum Beispiel bei Spätpflanzungen von Lauch (Julipflanzung) und bei Rüblieinsaaten in Wintergerste. Diese Gerstenrübli stehen bei der Aberntung noch mit strotzend grünem Laubwerk da, und die Haltbarkeit auf Lager hat sich als vorzüglich erwiesen. Rübli in Hauptkultur werden jedoch vorteilhaft nicht mit Jauche gedüngt, ebensowenig wie Rüblieinsaaten in Erbsenkulturen auf Moorböden. Durch die Jauche wird im erstgenannten Fall die Gefahr des Schädlingsbefalls grösser (Möhrenfliege), und die Moorbodenrübli werden auf Lager eher der Fäulnis anheimfallen. Die einjährige Zwiebelkultur der Sorte «Vertus» (Aussaat an Ort und Stelle) düngen wir im Monat Juni nach dem Auslichten mit 1,5 bis 2 Kilo Kalksalpeter pro Are, und das Resultat ist gute Lagerware. Zudem wurden für diese Kultur pro Are als Vorratsdüngung folgende Düngermengen verabreicht: 300 bis 400 Kilo Stallmist im Herbst beim Pflügen, 6 bis 8 Kilo Thomasmehl und 5 bis 6 Kilo 30 %iges Kali im Vorfrühling. Eine solche Düngung kann eventuell unter andern Boden- und Klimaverhältnissen zu Misserfolg führen. Die Kulturmethode (Aussaat an Ort und Stelle) und der dichte Stand sind hier der Garant für gute Lagerware. Diese Beispiele beweisen, dass Stickstoffgaben während der Kulturzeit nicht unbedingt zu schlechten Lagerprodukten führen, insbesondere dann nicht, wenn wir der Düngung mit Kali und Phosphorsäure die gebührende Aufmerksamkeit schenken. Der Kalibedarf liegt bei den meisten Gemüsearten über dem Stickstoffbedarf. Auch hier haben die Worte Geltung: Das eine tun und das andere nicht lassen.

*

Wir stehen vor einer neuen Mehranbauetappe. Im Gemüsebau allein soll die Anbaufläche um 2500 bis 3000 Hektare vergrössert werden. Es ist uns allen klar, dass nicht nur mehr, sondern besser angebaut werden muss. Durch die gemachten Erfahrungen sollen wir unser Wissen bereichern und für die kommende Kulturperiode die Nutzanwendungen daraus ziehen. Misserfolge sind nicht dazu da, um uns zu entmutigen, sondern um anzuspornen, damit wir die Fehler entdecken, die zu den Misserfolgen führten. Eine systematische Aufklärung des Pflanzers in Vorträgen und Kursen, insbesondere aber durch praktische Demonstrationen in Verbindung mit Pflanzbegehungen, wird uns im Gemüsebau der Qualitätsproduktion näherbringen.

Der schweizerische Ackerbau hat 1942 sein Ziel erreicht

Die Anbaustatistik im engern Sinn erstreckte sich auf 261,000 Pflanzer mit mindestens 8 Aren offenem Ackerland (einschliesslich Gemüse) oder mit 25 Aren Kulturland, sowie auf alle gewerbsmässigen Gärtner und Gemüsepflanzer. Das offene Ackerland misst nun 299,400 Hektare; mit den Flächen der kleinen Pflanzer vergrössert es sich auf 309,000 Hektare, womit das für die angeschlossene Anbauetappe gesteckte Ziel erreicht worden ist. Die Gliederung des Ackerlandes wechselt von Kanton zu Kanton. Während im Alpgebiet die Hackfrüchte dominieren, sind im Landesmittel etwa 65 Prozent, in der Westschweiz oft über 70 Prozent der Äcker mit Getreide bestellt.

Das gesamte Getreideareal vergrösserte sich seit 1941 um 18,270 Hektare oder um 10,5 Prozent und misst nun 192,300 Hektare. Damit besitzt die Schweiz im Vergleich zum höchsten Stand während des letzten Weltkrieges eine um rund 55,000 Hektare grössere Getreidefläche. Allerdings, so wird hinzugefügt, ist seither auch die Zahl der Konsumenten um zirka 10 Prozent gewachsen.

Nach der Anbaustatistik ist die Fläche der mit Kartoffeln bebauten Äcker seit dem Vorjahr um 11,580 auf 71,150 Hektare gestiegen (mit Einschluss der Kleinpflanzer sogar auf 75,740). Zu den 256,400 Kartoffelpflanzern, welche die Anbaustatistik aufweist, kommen noch 325,800 Familien, welche Kartoffeln im kleinen anbauen. Im Jahre 1942 konnten etwa 58 Prozent der schweizerischen Haushaltungen ihren Kartoffelbedarf ganz oder teilweise durch eigene Erträge decken.

Von allen Kulturarten ist der Gemüsebau den Ziffern des Planes Wahlen am nächsten gekommen. Nach der eigentlichen Anbaustatistik gibt es 242,550 Gemüsepflanzer, zu denen schätzungsweise noch 382,600 Kleinpflanzer kommen. Die Gemüsefläche ist von 1941 auf 1942 um rund 27 Prozent gestiegen und beträgt nun etwa 20,300 Hektare.

Auch die Selbstversorgung mit Öl und Fett verzeichnet weitere Fortschritte. Raps wurde von 9600 Betrieben mit zusammen 550 Hektare (Zunahme 396 Hektare) und Mohn von 26,000 Prozenten mit 680 ha (Zunahme 140 ha) gemeldet.

Der Bericht des eidgenössischen Kriegsernährungs- und des Statistischen Amtes, der die obigen Zahlen enthält, schliesst mit folgenden Feststellungen:

«Seit 1934 ist die Ackerfläche um rund 116,000, mit Einfluss der Kleinpflanzer um über 120,000 Hektare vergrössert worden. Im Vergleich zum Mehranbau des letzten Krieges (36,000 Hektare) müssen diese Leistungen als sehr respektabel angesehen werden, besonders wenn berücksichtigt wird, dass der Ackerbau mehr Zug- und Handarbeit erfordert als das Wiesland, und dass die militärische Beanspruchung heute höhere Altersstufen erfasst als im letzten Weltkrieg. Ferner sind wir im ganzen eher knapper an Arbeitskräften, Treibstoffen und Futtermitteln als damals. Die Fläche des offenen Ackerlandes von 1942 überragt nun jene des Maximalstandes während des letzten Weltkrieges um 80,000 Hektare. Die Bewältigung der für 1943 vorgesehenen fünften Etappe des Anbauprogramms, die erheblich grössere Ausmasse annehmen soll als ihre Vorgängerinnen, erfordert neue gewaltige Anstrengungen, um so mehr, als sich viele der neu anzulegenden Äcker in ungünstigerem Gelände befinden werden als die bereits vorhandenen.»

Aus unserer Bewegung

Aus unseren Verbandsvereinen

An Umsatzangaben gingen in der Berichtswoche ein:

	1942	1941
Basso Gambarogno	174.700.—	169.000.—
Bulle	670.100.—	566.200.—
Corcelles-Cormondrèche	700.600.—	630.500.—
Gstaad	126.300 —	99.800.—
Seen	711.400 —	686.900 —
Möhlin	338.400.—	306.100.—
Bischofszell	419.800.—	399.300.—
Wallenstadt (Juli/Dezember)	180.000.—	147.700 —
Winterthur	8.962.800.—	8,214.300.—

Anlässlich einer Konsumentenversammlung in **Aadorf** wird Herr Dr. H. Mühlemann. vom V. S. K.. über «Aktuelle Wirtschaftsfragen und die Genossenschaftsbewegung» sprechen. **Aarau** hat mit einem privaten Schuhgeschäft einen Vertrag abgeschlossen. wonach dort getätigte Einkäufe der Mitglieder rückvergütungsberechtigt sind. Eine rege Tätigkeit entfalten die verschiedenen genossenschaftlichen Gruppen der Coopératives Réunies **La Chaux-de-Fonds.** Zu der Genossenschaftlichen Frauengruppe sprach Frau Sandoz-Luginbühl über «Terre des hommes» in La Chaux-de-Fonds. während in Le Locle von einem Genossenschafter über «Plantes médicinales et alimentation saine» referiert wurde und die Studienzirkel «Actualités économiques» und «Coopératives de consommation et extension des cultures» als Themen behandelten. **Dietlikon** lädt die Mitglieder zu einer Besichtigung der M. S. K. in Zürich ein. Die Besichtigung wird vom Handwerker- und Gewerbeverein Dietlikon durchgeführt. wozu der Konsumverein ebenfalls eingeladen wurde. Im Genossenschaftlichen Frauenverein **Gränichen** sprach Fräulein Stocker über «Wie behandle ich Zellwolle».

Die Verwaltungskommission des A. K. V. **Kreuzlingen** beschloss, Mitgliedern, die durch Arbeitslosigkeit oder andere Umstände in Not geraten sind, durch Verabreichung von Gutscheinen zu helfen. Die Gutscheine können je nach Bedürfnis eingelöst werden in Lebensmitteln, Brennmaterial, Bekleidungsartikeln usw. **Olten** gab im Jahre 1942 423 Wehrmännergutscheine im Totalbetrag von Fr. 3384.— ab. Anspruchsberechtigt waren Mitglieder oder Familienangehörige, die im Jahre 1942 mindestens 60 Tage Aktivdienst leisteten.

Luzern veranstaltet in den nächsten Wochen zugunsten der Mitgliedschaft einige Theatervorstellungen zu bescheidenen Preisen im Stadttheater Luzern.

«Zusammenarbeiten» ist der Titel von ganzseitigen Ausführungen der A. K. G. **Rorschach,** womit die Verwaltung der Mitgliedschaft den Anschluss des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins Unterrheintal an die Obstverwertungsgenossenschaft Staad bekanntgibt, durch welchen Anschluss auch eine direkte Verbindung mit der Konsumgenossenschaft zustandegekommen ist, da die O. G. Staad schon seit über 10 Jahren der A. K. G. Rorschach angeschlossen ist und die Zusammenarbeit bis jetzt reiche Früchte trug.

Roggwil lässt an einem genossenschaftlichen Familienabend die Heidi-Bühne Bern mit dem Stück «Cornelli wird erzoge» auftreten.

Solothurn gibt bekannt, dass anlässlich der Gesamterneuerungswahlen 1943/46 die eingereichten Listen respektive die Gesamtzahl der Kandidaten aller Listen, die Zahl der zu wählenden Mitglieder einer Behörde nicht überschritten, sodass sämtliche Vorgeschlagenen als gewählt betrachtet werden, womit eine stille Wahl zustandegekommen ist.

Der L. V. **Zürich** traf mit dem Zürcher Schauspielhaus eine Abmachung, wonach den Mitgliedern stark reduzierte Preise eingeräumt und zwei geschlossene Vorstellungen in nächster Zeit stattfinden werden. mp.

Altdorf. (Mitg.) Am 31. Januar 1943 erreichte unser landauf und landab wohlbekannter Sekretär Josef Camenzind das 70. Altersjahr und trat aufrecht und mit Zuversicht ins achte Dezennium ein. Als Eisenbahner hat er auf seinen Reisen ein schönes Stück Welt gesehen und mit Geschick und Tatkraft ein arbeits- und erfolgreiches Leben durchgekämpft.

Auch der Arbeiterbewegung hat er auf allen Gebieten grosse uneigennützige Arbeit geleistet.

Als Mitbegründer unserer Genossenschaft im Jahre 1906, als Behördemitglied seit 1914 und als Schriftführer seit 1920 hat Camenzind alle Entwicklungsstadien mitgemacht und am innern und äussern Ausbau regen und tatkräftigen Anteil genommen. Wir wünschen dem Jubilar noch viele Jahre besten Wohlergehens.

Verbandsdirektion

1. Die Société coop. de consommation de la paroisse du Sentier hat ihre Firma geändert und heisst jetzt: Société coopérative de consommation du Sentier et environs.

2. Zum 50jährigen Bestehen der Société coop. de consommation Lucens am 28. Januar 1943 ist ein Gratulationsschreiben gesandt worden.

Am 25. Januar 1943 konnte unser Verbandsverein Société coopérative suisse de consommation Genève auf sein 75jähriges Bestehen zurückblicken. Die Verbandsdirektion nahm Veranlassung, der genannten Genossenschaft ein Gratulationsschreiben zuzustellen.

Arbeitsmarkt

Angebot

30jähriger, gutbeleumdeter und durchaus zuverlässiger **Bäcker,** mit guten Konditoreikenntnissen, sucht Dauerengagement. Geht auch als Alleinarbeiter, wenn auch in ländlichen Verhältnissen. Gefl. Offerten an Hans Hug, Bäcker, b. Mäder, Bleiken, Wattwil (St. G.).

17jährige Tochter, mit Sekundarschulbildung und einem Jahr Welschlandaufenthalt, sucht auf Frühjahr 1943 **Ladenlehrstelle,** vorzugsweise im Oberaargau oder an der Linie Olten-Burgdorf. Die Tochter wäre nicht abgeneigt, auch etwas im Haushalt mitzuhelfen, wenn erforderlich. Offerten erbeten unter Chiffre H. L. 11 an den V. S. K., Basel 2.

Tüchtiger, selbständiger **Bäcker-Konditor** sucht Dauerstelle in Konsumbäckerei. Hat auch schon Aushilfe in solchen Betrieben gemacht. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Max Schibler, Sisikon (Kt. Uri).

Tüchtiger, junger **Magaziner-Chauffeur** sucht per sofort oder später seine Stelle zu ändern. Suchender besitzt den Führerausweis für Last- und Personenwagen. Offerten unter Chiffre K. T. 14 an den V. S. K., Basel 2.

Gesucht auf kommenden Frühling **Ladenlehrstelle** für 17½jährige Tochter, deutsch und französisch sprechend. Kost und Logis beim Lehrmeister erwünscht. Sich wenden an Geschwister Wyss, Gertelschwand, Bärau b. Langnau i. E.

INHALT: Seite